

**Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial**

**Carrera:**

Tecnología en Contabilidad y Auditoría

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

**Tema:**

**“Sistema de control de inventario para la Panadería y Pastelera VIVI ubicada en Mucho Lote 2 de la ciudad de Guayaquil”**

Requisito previo para la obtención del título de Tecnólogo en Contabilidad y

Auditoría

**Autor:**

Jessica Viviana Jara Bajaña

**Tutora:**

Econ. William Iván Rosales Delgado

Guayaquil-Ecuador

2021

### **Reconocimiento de Responsabilidad**

Yo, Jessica Viviana Jara Bajaña, declaro bajo juramento que el presente trabajo de titulación, válido para optar por el título de Tecnólogo en Contabilidad y Auditoría, titulado: **“Sistema de control de inventario para la panadería y pastelería VIVI ubicada en Mucho Lote 2 de la ciudad de Guayaquil”**, es de mi autoría; que no lo he presentado en ninguna otra institución educativa para obtener algún título, grado o calificación profesional.

Reconozco que he consultado todas las fuentes bibliográficas que aquí detallo.

De la misma manera, según lo que establece la Ley de Propiedad Intelectual, su reglamento y el Reglamento Interno del Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial, cedo los derechos de propiedad intelectual de este trabajo de investigación, al Instituto ya mencionado.

Autorizo la reproducción parcial o total de este trabajo con fines académicos por cualquier forma, medio o procedimiento, siempre y cuando se incluya la cita bibliográfica del documento.

.....  
Jessica Viviana Jara Bajaña  
C.C.:0929056323

**Certificación del Tutor del Trabajo de Investigación**

Econ. William Iván Rosales Delgado, en calidad de Tutor del trabajo de titulación:

**CERTIFICA**

Que el trabajo de titulación válido para optar por el título de Tecnólogo en Contabilidad y Auditoría, cuyo tema es: **Sistema de control de inventario para la panadería y pastelería VIVI ubicada en mucho lote 2 de la ciudad de Guayaquil**”, fue elaborado por el Srta. Jessica Viviana Jara Bajaña., ha sido debidamente revisado y está en condiciones de ser entregado para que se siga lo dispuesto por el Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial, correspondiente a la sustentación y defensa del mismo, previo a la obtención de su título.

.....

**Econ. William Iván Rosales Delgado**

**Tutor del Trabajo de Titulación**

## **DEDICATORIA**

Primeramente, a Dios, por darme sabiduría.

A mis padres Luis Jara y María Bajaña, por mostrarme el camino a la superación en mi etapa universitaria.

A mis amigos por permitirme aprender más de la vida a su lado momentos inolvidables.

A mis maestros por sus conocimientos y enseñanza que nos ayuda a vivir del sueño de superarnos y cumplir nuestras expectativas.

**Jessica Viviana Jara Bajaña**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a DIOS por darme salud.

A mis hermanas por esas palabras de motivación para que terminara mi carrera.

A mis padres por ser el motor más importante en mi vida.

A mi querido hermano Alejandro por bríndame ese apoyo incondicional.

A mis profesores por ese conocimiento compartido.

**Jessica Viviana Jara Bajaña**

## ÍNDICE GENERAL

RESUMEN .....	1
ABSTRACT .....	2
INTRODUCCIÓN .....	3
Problema General .....	5
Objetivo General.....	5
CAPÍTULO 1.....	7
1.    FUNDAMENTACIÓN.....	7
1.1    Marco Histórico.....	7
•    Origen del Control Interno .....	7
•    Historia del Control de Inventarios .....	7
•    Antecedentes del Negocio “Panadería y Pastelería VIVI” .....	8
1.2    Marco Teórico .....	9
•    Definición de Control.....	9
•    Control Interno .....	9
•    Gestión de Inventarios.....	10
•    Sistema de Control de Inventarios .....	11
•    Contabilidad de Costos.....	12
•    Elementos del Costo.....	13
•    Clasificación del Costo.....	13
•    Tipos de Inventario.....	14

•	Importancia del Control de Inventario en una Microempresa.....	15
•	Métodos de Control de Inventarios .....	16
•	Beneficios del Control de Inventarios .....	17
•	Procedimientos para Auditar la Cuenta Inventarios.....	18
1.3	Marco Jurídico.....	21
•	Constitución de la República del Ecuador .....	21
•	Plan Nacional De Desarrollo Toda Una Vida 2017 – 2021 .....	21
•	Código del Trabajo.....	23
•	Ley Orgánica de Salud .....	24
•	Normativa Técnica Sanitaria para Control y Funcionamiento Del SNTV 24	
•	Normas Internacionales de Contabilidad .....	25
•	NIIF para PYMES.....	26
•	Reglamento para la Aplicación de La Ley de Régimen Tributario Interno 27	
1.4	Marco Conceptual .....	27
•	Administración .....	28
•	Control Interno .....	28
•	Gestión .....	28
•	Inventario .....	28
•	Logística .....	28

• Materia Prima.....	28
CAPÍTULO II.....	30
2.    METODOLOGÍA APLICADA.....	30
2.1    Enfoque de la Investigación .....	30
2.2    Tipos de Investigación .....	30
• Investigación Descriptiva – Explicativa.....	30
2.3    Métodos de Investigación.....	31
• Métodos Teóricos .....	31
2.4    Análisis de Resultados .....	32
• Resultados de la Observación .....	32
• Resultados de la Entrevista .....	33
2.5    Herramientas de Análisis .....	34
• Análisis DAFO .....	35
• Análisis CAPA .....	36
CAPÍTULO III.....	37
3.    PROPUESTA.....	37
3.1    Título de la Propuesta.....	37
3.2    Objetivos de la Propuesta.....	37
3.3    Descripción de la Propuesta .....	37
3.4    Factibilidad de la Propuesta .....	37
• Factibilidad Operativa.....	37

• Factibilidad Legal.....	38
• Factibilidad Técnica .....	38
• Factibilidad Económica.....	39
3.5 Propuesta.....	42
• Aplicación del Método Control interno de Inventarios ABC para productos de comercialización directa .....	42
• Análisis de la Clasificación ABC de los Inventarios .....	44
• Políticas Internas de Control de Inventarios de productos de comercialización directa y para bodega de materia prima .....	45
• Procedimiento para la Compra de Inventarios .....	47
• Procedimiento para la Recepción de los Inventarios .....	49
• Procedimientos para la Venta de los Inventarios .....	51
• Procedimientos para el Conteo Físico de los Inventarios .....	53
• Elementos del Costo de la Panadería y Pastelería VIVI .....	58
• Control y Tratamiento de la Materia Prima .....	59
• Muestra del Método de Valoración de Inventarios de Productos de Panificación .....	60
• Costeo Estándar de Productos de Panificación .....	61
• Planeación Presupuestaria.....	62
CONCLUSIONES.....	65
RECOMENDACIONES .....	66
BIBLIOGRAFÍA .....	67

ANEXOS ..... 71

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Entrevistados.....	33
<b>Tabla 2</b> Equipos y Suministros .....	39
<b>Tabla 3</b> Presupuesto .....	40
<b>Tabla 4</b> Asesoría para la implementación para la Implementación del Proyecto ....	40
<b>Tabla 5</b> Presupuesto de los Suministros de Oficina.....	41
<b>Tabla 6</b> Total del Presupuesto.....	41
<b>Tabla 7</b> Rango de Clasificación ABC de los Inventarios .....	43
<b>Tabla 8</b> Clasificación ABC de los Inventarios.....	43
<b>Tabla 9</b> Resumen de la Clasificación ABC de los Inventarios .....	44
<b>Tabla 10</b> Políticas Internas de Control de Inventarios .....	46
<b>Tabla 11</b> Procedimientos para la Compra de Inventarios .....	47
<b>Tabla 12</b> Procedimiento para la Recepción de los Inventarios .....	49
<b>Tabla 13</b> Procedimientos para la Venta de los Inventarios.....	51
<b>Tabla 14</b> Procedimientos para el Conteo Físico de Inventarios.....	53
<b>Tabla 16</b> Planificación Estándar de Costeo de Mano de Obra Directa.....	59
<i>Tabla 15</i> <i>Esquema de costeo estándar</i> .....	61

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

<b>Ilustración 1</b> Resumen de la Clasificación ABC de los Inventarios .....	44
<b>Ilustración 2</b> Diagrama de Flujo del Proceso de Compra .....	48
<b>Ilustración 3</b> Diagrama de Flujo del Proceso de la Recepción de los Inventarios ..	50
<b>Ilustración 4</b> Diagrama de Flujo del Proceso de Venta.....	52
<b>Ilustración 5</b> Diagrama de Flujo del Proceso de Conteo Físico .....	54
<b>Ilustración 6</b> orden de compra.....	55
<b>Ilustración 7</b> Orden de requisitos de Materiales.....	55
<b>Ilustración 8</b> Kardex de la Materia prima.....	56
<b>Ilustración 9</b> Tarjeta de reloj .....	56
<b>Ilustración 10</b> Tarjeta de tiempo .....	57
<b>Ilustración 11</b> Planilla de trabajadores directo .....	57
<b>Ilustración 12</b> Hoja de Costo.....	58

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1</b> Guía de la Entrevista al Personal de la Panadería y Pastelería VIVI.....	71
<b>Anexo 2</b> Entrevista a Pedro Sánchez.....	72
<b>Anexo 3</b> Entrevista a Elías Franco .....	73
<b>Anexo 4</b> Entrevista a Joel Pilozo.....	74
<b>Anexo 5</b> Estructura de la Guía de Observación.....	76
<b>Anexo 6</b> Guía de Observación a la Panadería y Pastelería VIVI .....	77
<b>Anexo 7</b> Lista de Costo de los Productos Terminados.....	78
<b>Anexo 8</b> Lista de Costo de la Materia Prima.....	79
<b>Anexo 9</b> Presupuesto de Ventas .....	79
<b>Anexo 10</b> Presupuesto de Compras .....	80
<b>Anexo 11</b> Presupuesto de Gastos .....	80
<b>Anexo 12</b> Evidencias Fotográficas.....	81

## RESUMEN

Panadería y Pastelería VIVI es un negocio ubicado en Mucho Lote 2 en la ciudad de Guayaquil, dedicado a la elaboración y ventas de una diversidad de productos de panadería y demás bienes de consumo.

Debido a la ausencia de un sistema de control de inventario y la deficiente gestión de los movimientos en bodega, en el presente trabajo de investigación se ejecutó el análisis del problema a través de la implementación del método cualitativo que permitió identificar y detallar las características de las mercaderías que posee la microempresa para llevar a cabo su actividad comercial; dando como resultado que los colaboradores no tienen establecido los lineamientos con respecto al tratamiento de los inventarios; es decir, carecen de supervisión y control, debido a las razones antes mencionadas.

La autora de la tesina propone la implementación de un sistema de control de materiales, materia prima, productos en proceso y productos terminados, que sirva como herramienta que direcciona de mejor manera los procesos de la gestión de los inventarios reduciendo así las problemáticas halladas.

**Palabras claves: Control de inventarios, materiales, materia prima, productos en proceso, productos terminados, gestión y sistema de control de inventario.**

## **ABSTRACT**

Bakery and Cake shop VIVI is a business located in lot 2 in the city of Guayaquil, dedicated to the production and sale of a variety of breads, bakery products and other consumer goods, due to the absence of an inventory control system and the deficient management of movements in the warehouse, in this research work the analysis of the problem was carried out through the implementation of the qualitative method that allowed to identify and detail the characteristics of the goods that the microenterprise owns to carry out its activities. As a result, the collaborators do not have established guidelines regarding the treatment of inventories, that is, they lack supervision and control. Due to the aforementioned reasons, the author of the thesis proposes the implementation of a control system of materials, raw materials, products in process and finished products, which serves as a tool that better directs the inventory management processes, reducing thus the problems found.

**Keywords: Control of inventories, materials, raw materials, products in process, finished products, management and inventory control system.**

## INTRODUCCIÓN

Las microempresas han evolucionado con el pasar de los años que, en la actualidad estas se enfrentan a un mercado globalizado y a clientes tecnológicos cada vez más exigentes por ello es necesario estar a la vanguardia con el fin de captar más clientes.

Es necesario la búsqueda de métodos y técnicas con las cuales se use de manera eficiente los recursos que generen rentabilidad en la empresa, permitiendo el crecimiento progresivo de la misma y que así se pueda crear estrategias que mantengan al negocio dentro de un mercado competitivo.

La base primordial de toda empresa comercializadora es la compra de insumos o mercaderías, para su posterior venta, razón por el cual es fundamental la implementación de un sistema de inventario que permita tener un control eficiente en las entradas y salidas de productos disponibles para la venta y también ayuda a conocer el stock con el que se encuentra.

Un sistema de control de inventario es una herramienta que facilita el proceso de registro de los movimientos y almacenamiento de mercaderías permitiendo su clasificación (materia prima, productos en proceso de fabricación y productos disponibles para la venta), entrega información fiable acerca de las existencias reales que se poseen.

Los sistemas de control de inventario mejoran la utilización de los recursos que adquiere la entidad de comercio, ya que le permite al propietario del negocio conocer con exactitud la cantidad de inventario físico que debe poseer, el inventario físico debe cuadrar con el inventario que se ve reflejado en el sistema.

Cuando se tiene una cantidad inferior a la registrada en el sistema, se logra deducir la existencia de pérdida, robo o daño de la mercadería; por otro lado, si se obtiene cantidades superiores al monto registrado se puede inferir que existen malos registros al momento de facturar o despachar el producto, estos hechos que pueden presentarse ayudan al propietario a tomar decisiones correctas orientadas en la mejora de la gestión de inventario.

Los sistemas de control evitan que se pierdan ventas por no contar con suficiente inventario disponible para completar el pedido, además permite conocer cuáles son los

productos que poseen mayor rotación y cuáles no, evitando así compras innecesarias y sobreabastecimiento de mercadería poco rentable.

Para una Panadería y Pastelera un sistema de control de inventario mejoraría su gestión productiva y administrativa, ya que revela las existencias reales que deben constar en materia prima, en productos en proceso y productos terminados.

Es de gran importancia llevar un control interno dentro de un negocio, crear políticas internas a los procesos que se llevan a cabo evita el desorden administrativo y minimiza los errores en los registros para muchas microempresas la implementación de un sistema de control de inventario es de poca importancia, en su mayoría su tratamiento no es aplicado de la mejor manera debido a la falta de conocimiento y supervisión, en otros casos ni siquiera se lleva un registro de las entradas y salidas de inventario, estos accionares pueden llevar a un negocio a la quiebra.

Es común la inexistencia de controles y políticas que provocan problemas financieros a largo plazo, estas deficiencias son frecuentes en medias y pequeñas empresas que desconocen sobre su importancia.

La microempresa con su nombre comercial “Panadería y Pastelería VIVI” ubicada en la ciudad de Guayaquil, en la ciudadela Mucho Lote 2, dedicada a la elaboración y venta de productos de panadería y pastelería, cuenta con cuatro trabajadores fijos y uno eventual, un pastelero, un panadero, y un colaborados en caja dedicados al cobro y despacho del producto. La propietaria de la empresa a detectado inconsistencias y descuadres de caja producto de la ausencia de control interno.

La problemática surge por la ausencia de un sistema de control de inventario y políticas internas que afectan al crecimiento del negocio, se ha logrado evidenciar falta y malos registros de los ingresos y salidas de mercaderías, poca optimización de los recursos, derroche de materia prima y pérdida de productos en percha no justificada.

El presente trabajo de investigación propone establecer un sistema de control de inventario al negocio “Panadería y Pastelería VIVI” para optimizar sus recursos y eficientizar

el tratamiento de la gestión de inventario, para poder lograr una mejor toma de decisiones que optimicen el rendimiento y funcionamiento.

La investigación va dirigida a la propietaria de “Panadería y Pastelería VIVI” y a sus trabajadores quienes son los responsables de las problemáticas y falencias que atraviesa el negocio en marcha, los cuales se encuentran comprometidos en tomar acciones correctivas para minimizar los problemas actuales.

### **PROBLEMA GENERAL**

¿Cuál el impacto de la falta de un sistema para controlar el inventario de la panadería y pastelería VIVI?

### **OBJETIVO GENERAL**

Diseñar un sistema de control de inventario para la Panadería y Pastelería Viví ubicada en el sector de mucho lote 2 de la ciudad de Guayaquil.

El presente trabajo de investigación está conformado por tres capítulos.

Capítulo I. Fundamentación, se encuentra desarrollado por los antecedentes que relacionen los orígenes y actualidad de la presente investigación, en esta etapa del proyecto se especifica el lugar donde se lleva a cabo, la actividad económica del negocio, la mercadería o materia prima que adquieren y que productos comercializan en el giro normal de la empresa. El marco teórico referencia las definiciones que guardan relación con el tema de investigación, para ello se tomará como base argumentos, conceptos y pensamientos de varios autores. El marco conceptual se basa en la información complementaria a la unidad estudiada y el marco jurídico enmarca todas las leyes, estatutos, normas que respaldan el proyecto de investigación; como lo son: La Constitución de la República, Plan Nacional de Desarrollo Toda Una Vida 2017-2021 Ley de Compañías, Código del Trabajo, Ley Orgánica, Normativa Técnica Sanitaria para Control y Funcionamiento Del SNTV de Salud NIIF para PYMES sección 13 Inventarios y Reglamento para la Aplicación de La Ley de Régimen Tributario Interno.

Capítulo II. La metodología de la investigación se encuentra enfocada en los aspectos cualitativos y cuantitativos, orientados a la descripción y explicación de las evidencias obtenidas, para ello se procedió a llevar a cabo tres tipos de investigaciones: teórica, empírica y analítica con fundamentación estadística, se usaron herramientas investigativas como entrevistas, encuestas, indagación en fuentes de información ya sean estas digitales o físicas, con la finalidad analizar los resultados que presentó cada técnica de recolección de datos.

Capítulo III. En esta etapa del proyecto de investigación se establece una solución a la problemática antes mencionadas; en esta sección se resuelve las falencias que sufre el negocio “Panadería y Pastelería VIVI”, se muestra los resultados de la implementación del sistema de control de inventario, para sustentar dichos resultados se realizó un Análisis FODA, identificando los factores internos y externos que afectan al negocio, luego se procedió a realizar un Análisis CAPA. El desarrollo de la propuesta está compuesto por 5 fases: Fase 1: Diagnóstico de las problemáticas existentes, Fase 2: Elaboración del sistema de control de inventario, Fase 3. Registro de inventario, Fase 5: Implementación, Fase 6: Supervisión y control del sistema de control de inventario.

Para finalizar están las conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y anexos correspondientes al estudio de investigativo.

## CAPÍTULO 1

### 1. FUNDAMENTACIÓN

#### 1.1 Marco Histórico

- **Origen del Control Interno**

A medida que el comercio iba creciendo se aumentaban los problemas de control interno debido a la cantidad de recursos que se manejaban, en los países del medio oriente se implementaba la contabilidad de partida simple método que resultaba eficiente debido al reducido número de operaciones, presentándose así los primeros vestigios de control interno. (Medina, 2012)

El origen del control interno tiene su origen en el siglo XIX, suele ubicarse en el mismo tiempo que nació el concepto de partida doble creado por Fray Lucas Paccioli en su libro “La Contabilidad de Partida Doble”, nace de la necesidad de direccionar de manera eficiente los procedimientos intrínsecos de las organizaciones de los hombres de negocios quienes se preocuparon por establecer un sistema adecuado que permita proteger sus intereses. (Medina, 2012)

- **Historia del Control de Inventarios**

En los años 70 se compra con más facilidad debido al bajo nivel de los índices de inflación, lo cual provoco que varias empresas posean excesos de inventarios, esto conllevó a la existencia de un control de inventario lo suficientemente efectivo con el fin de no parar el proceso productivo, ni agotar las existencias de productos terminados, en dicha época el sobreabastecimiento de mercadería no era un factor determinante ya que se producían grandes márgenes de rentabilidad.

Para los años 80 los controles de inventarios empiezan a dinamizarse, se empezaron a realizar los flujos de inventarios y a calcular la rotación de inventarios y el tiempo que este se mantenía en bodega, en esta época se empiezan a estudiar las primeras estrategias para minimizar el tiempo de bodegaje. (Jiménez, 2016)

El control de inventario data desde las antiguas civilizaciones, debido a las fuertes temporadas de invierno se veían en la obligación de almacenar grandes cantidades de alimentos para subsistir, se planificaba de la mejor manera las cantidades de ración que recibía cada persona y se establecía un horario para la entrega del mismo, así es como nacen los primeros controles de inventario.

A lo largo de la historia los controles de inventario han ido evolucionando, los primeros rasgos de tarjeta Kardex tiene su origen en Japón en las empresas manufactureras que para mejorar la eficiencia de sus recursos implementaron un sistema que consistía en anotar en un trozo de papel y unas tarjetas con un índice de los artículos, se registraban las bajas de inventario adjuntando una red de hilo, a dicha técnica era conocida con el nombre de “Kanban”. (Vermorel, 2020)

- **Antecedentes del Negocio “Panadería y Pastelería VIVI”**

La microempresa Panadería y Pastelería VIVI, nació de la idea de la emprendedora Jessica Viviana Jara Bajaña, que después de varios años de trabajar en diversas empresas dedicadas a esta actividad optó por montar su propio local ubicado en la ciudad de Guayaquil, en la ciudadela Mucho Lote 2, su motivación se da por la experiencia adquirida con el pasar de los años. En sus inicios solo se elaboraba la línea de producto de panadería, pero con el pasar del tiempo se empezaron a producir productos de pastelería.

Panadería y Pastelería VIVI establecida el 3 de septiembre del 2019 con un capital inicial de USD. 2,500; cuenta con tres colaboradores: un panificador encargado de la producción de los panes; un pastelero destinado a la elaboración de los distintos productos de pastelería exhibidos en vitrina y por último posee un vendedor dedicado al despacho y cobro de los productos destinados a la venta; el negocio se encuentra dedicado a la elaboración y venta de productos de panadería y pastelería. (Entrevista a la dueña)

Entre los productos más vendidos de la Panadería y Pastelería VIVI tenemos los siguientes:

- Panes de sal, de dulce, mixto, integral, palanqueta de agua y cachitos.
- Caracoles, pañuelos, donas, dulce de tres leches, tortas, cake.

## **1.2 Marco Teórico**

- **Definición de Control**

El control es el proceso que permite garantizar que las actividades reales se ajusten a las actividades proyectadas”. (Stoner & Freeman, 1996)

Por otro lado “el control es la función que deseas asegurar que se ejecuten los objetivos y planes prefijados en la etapa de planeación, es la última fase del proceso de gestión, se centra en que se obtengan los resultados deseados”. (Pérez, 2006)

En conclusión, se define que el control es la función inmersa en los movimientos, operaciones y procedimientos que realiza el departamento de administración, con el objetivo alertar, detectar y orientar la corrección que se pueden presentar en la ejecución de los objetivos y metas fijados por la organización. (Flores & Del Pozo, 2012)

La autora de la tesina establece que el control es la última fase del proceso administrativo y de gestión que asegura que se cumplimiento de todos los procesos ejecutados dentro de la organización, en esta etapa se direcciona la ejecución de los objetivos empresariales.

- **Control Interno**

El control interno se entiende como el programa de organización y el conjunto de métodos y procedimientos coordinados y adoptados por una empresa para salvaguardar sus bienes, comprobar la eficacia de sus datos contables y el grado de confianza que suscitan a efectos de promover la eficiencia de la administración y lograr el cumplimiento de la política administrativa establecida por la dirección de la empresa. (Chapman, 1965)

"El proceso que ejecuta la administración con el fin de evaluar operaciones específicas con seguridad razonable en tres principales categorías: efectividad y eficiencia operacional, confiabilidad de la información financiera y cumplimiento de políticas, leyes y normas." (Informe COSO, 1992)

El Control Interno incluye el Plan de Organización de todos los métodos y medidas de coordinación acordados dentro de una empresa para salvaguardar sus activos, verificar la corrección y confiabilidad de sus datos contables, promover la eficiencia operacional y la

adhesión a las políticas gerenciales establecidas...un "sistema" de Control Interno se extiende más allá de aquellos asuntos que se relacionan directamente con las funciones de los departamentos de contabilidad y finanzas. (Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados, 1998)

- **Gestión de Inventarios**

Según (Zapata, 2014) la gestión de inventarios es el proceso que se encarga de asegurar la cantidad exacta de los productos en stock, de tal manera asegura un interrumpido proceso de comercialización, es decir, evita que los procesos productivos del negocio se detengan.

La gestión de inventarios es fundamental dentro de la empresa en marcha ya que en ella se desprenden todos los niveles de producción que se efectúan dentro de una empresa que maneja inventario. Su función es adoptar los inventarios con las diferentes situaciones que puede atravesar la empresa, ya se cambios en la demanda o problemáticas en el proceso de almacenamiento, la gestión de inventario evita que se vea afectada su actividad ordinaria y permita su funcionamiento normal dentro del mercado. (Zapata, 2014)

Por otro lado, La ( Fundación Iberoamericana de Altos Estudios Profesionales, 2014), define a la gestión de inventarios como el conjunto de políticas y controles que supervisan las actividades de los niveles de inventario y determinan los niveles que se deben mantener, el momento en que las existencias se deben reponer y el tamaño que deben tener los pedidos.

Finalmente, para (Lopes & Gómez, 2012), teorizan que “la gestión de inventarios es una actividad compleja, ya que para evaluarla no es posible tener en cuenta, de forma aislada, indicadores y parámetros determinados, pues solo con una integración de resultados es posible determinar el nivel en que se encuentra la empresa. Un ejemplo concreto es el siguiente: una empresa con una alta rotación de inventarios, pero una baja disponibilidad de productos, puede ser evaluada como eficiente; sin embargo, el servicio al cliente se ve afectado, lo cual constituye un factor clave en la gestión logística. Cada parámetro depende de otros para lograr un nivel aceptable y si la empresa se concentra en optimizar uno de ellos, sin tener en cuenta el sistema de interrelaciones, puede afectar el resultado global de lograr alta competitividad. Debe tenerse

en cuenta que el inventario es dinero inmovilizado y afecta directamente la liquidez de la empresa, por lo que si no se maneja bien puede afectar toda una organización”.

Para la autora de la tesina la gestión de inventario es la actividad principal dentro de un sistema de control de inventario, debido a que se encarga de verificar si los procesos de control de inventario se están realizando bajos los estándares establecidos en las políticas de control interno.

- **Sistema de Control de Inventarios**

El sistema de control de inventario tiene como responsabilidad encargarse de ordenar y recibir las mercancías; de coordinar la distribución de los pedidos y hacerle seguimiento al mismo. Además el sistema debe mantener un control para responder las siguientes interrogantes que se pueden plantear según la situación que se suscite: ¿El proveedor ha recibido el pedido? ¿Este ha sido despachado? ¿Las fechas son correctas? ¿Existen procedimientos para hacer un nuevo pedido o devolver la mercancía indeseable? (Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados, 1998)

El control de inventarios comprende todos los procesos y operaciones que intervienen en la actividad de resguardo en las existencias y la confiabilidad que reflejan en los estados financieros, de tal manera que permite desarrollar formas seguras y razonables en diversas operaciones. (Vivanco, 2017), por ejemplo, considera los siguientes principios del control:

- a) Las operaciones se realizan acorde a la autorización general o específica de la administración.
- b) Se registran operaciones necesarias que permite la preparación de los estados financieros de conformidad con los principios de contabilidad generalmente aceptados o con cualquier otro criterio aplicable a dichos estados y ayuda a mantener la contabilidad de los activos.
- c) El acceso a los activos se permite solo de acuerdo con la autorización de la administración.
- d) Los activos registrados en la contabilidad se comparan a intervalos razonables con los activos existentes y se toma la acción adecuada respecto a cualquier diferencia.

En el control de los inventarios consiste en la coordinación de las compras para llevar a cabo la actividad de la empresa, debe existir un equilibrio para asegurar que la distribución y recepción de los materiales sea adecuada, lo más importante debe ser la planeación de los materiales que deban recibirse en el curso de cada período. (Velázquez & Pereda, 2018)

La autora de la tesina manifiesta que el control de inventarios es el tratamiento logístico y administrativo en las operaciones relacionadas a los procesos que involucran a los inventarios que posee una entidad comercial.

- **Contabilidad de Costos**

La contabilidad de costos es la rama de la contabilidad general encargada de la clasificación, acumulación control y asignación de los costos que se generan en la elaboración de un producto o de suministrar un servicio en particular, ya que en ella se mide los rubros de la materia prima, mano de obras y costos indirectos de fabricación. (Saéz, 2007)

La contabilidad de costos principalmente se da en la empresas manufactureras e industriales que convierten la materia prima en producto terminado, se especializa en el registro, supervisión y control de los procesos de las áreas de producción, permite el cálculo de los costos necesarios para producir un producto. (Molina, Molina, & Laje, 2018)

La contabilidad de costo es el sistema de información usado para proporcionar información a la alta gerencia de una organización, brindando datos relacionado a la acumulación, registro e interpretación de los costos de adquisición, distribución y financiamiento con el fin de contribuir el control de los procesos productivos. (Muñoz, 2019)

De lo antes mencionado la autora de la tesina determina que la contabilidad de costos se origina en las empresas cuya actividad principal es la transformación de una materia prima a un producto semi elaborado o elaborado, en ella se genera información analítica asociados a los costes efectuados en una fabricación de producto o proceso con la finalidad de entregar informes sobre la medición y evaluación de todos los tipos de inventarios existentes en una empresa, esto permite entregar a gerencia datos administrativos sobre las actividades y operaciones de la organización.

- **Elementos del Costo**

Según (Molina, Molina, & Laje, 2018) los elementos que componen al costo son:

**Materia Prima Directa.** – Su cuantía se identifica con facilidad en el producto ya que es el elemento principal con el que se elabora el producto terminado.

**Mano de Obra Directa.** – Es el esfuerzo humano que se utiliza para transformación del producto en ella intervienen de forma directa los trabajadores y operarios de la fábrica.

**Costos Indirectos de Fabricación (CIF).** – Se los considera como los costos generales de fabricación que no intervienen de manera directa y se clasifican en: materia prima indirecta, es la que no se puede cuantificar de manera exacta con el producto; mano de obra indirecta, se relaciona con el trabajo de los colaboradores que intervienen indirectamente en la producción y otros costos indirectos de fabricación, que son aquellos costes que no se clasifican como mano de obra indirecta ni como materia prima indirecta.

- **Clasificación del Costo**

Según (Muñoz, 2019) los costos se clasifican en:

**Según los Elementos del Producto:**

Se dividen en costo de materia prima, costos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación es de suma importancia para la medición y fijación del precio del producto terminado.

**Según la Relación del Producto:**

**Costos primos.** - son el resultado de la suma de los materiales directos y la mano de obra directa que interviene en la elaboración del producto.

**Costos primos: materia prima directa (MPD) + mano de obra directa (MOD)**

**Costos de conversión.** – Es la suma de la mano de obra directa con los costos indirectos de fabricación.

**Costos conversión: mano de obra directa (MOD) + costos indirectos de fabricación (CIF)**

**Según el Volumen de Producción:**

**Costos variables.** – Es todo costo que su volatilidad depende del aumento o disminución del nivel de producción.

**Costos fijos.** – Son aquellos costos que permanecen constantes así aumente o disminuya el nivel de la producción.

**Según la Capacidad para Asociarlos al Costo:**

**Costos Directos.** – Son los asociados directamente con el producto como lo son la mano de obra directa y la materia prima directa.

**Costos Indirectos.** – Son aquellos que no pueden ser asociados directamente con el producto como lo son la materia prima indirecta, la mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación.

**Según el Momento en los que se Determina:**

**Costos históricos.** – son aquellos costos que se determinan con posterioridad al periodo contable para acumular los costos totales y determinar los costos unitarios.

**Costos predeterminados.** – Son aquellos que se calculan antes del periodo contable o durante el mismo y se dividen en:

- **Costos estimados:** se calcula teniendo en cuenta la experiencia de la empresa en periodos anteriores.
- **Costos estándar:** su cálculo se da mediante de operaciones científicas.

- **Tipos de Inventario**

Según (Zapata, 2014), los tipos de inventarios que pueden existen dentro de una organización comercial, de servicio e industrial son:

**Inventarios de materia prima o insumos.** - Representa a todos los bienes materiales que no han sido modificados por el proceso productivo de las empresas.

**Inventarios de materia semielaborada o productos en proceso.** - Son aquellos productos que se encuentran en estado de elaboración, es decir es el nivel intermedio entre la materia prima y el producto terminado.

**Inventarios de productos terminados.**

Son todos los productos que ya pasaron por la fase de elaboración y se encuentran disponibles para ser vendidos y consumidos.

**Inventario en Tránsito.** - Es término usado cuando la materia prima o productos terminados se encuentran en estado de transportación debido a que la empresa proveedora se localiza fuera del país.

**Inventarios de materiales para soporte de las operaciones, o piezas y repuestos.** - Son todos los materiales indirectos de fabricación, no tienen una influencia directa con el producto, pero intervienen en su elaboración.

**Inventario en Consignación.** - Son aquellos artículos que se entregan para ser vendidos o consumidos en el proceso de manufactura, pero la propiedad la conserva el proveedor.

- **Importancia del Control de Inventario en una Microempresa**

Sin importar la magnitud del negocio siempre es recomendable la implementación de un sistema de control de inventario que sirva como base para el control interno de la entidad, tiene como objetivo recaudar información útil y necesaria que ayuda a minimizar los costos y gastos, aumentar la liquidez, mantener la calidad de los inventarios, también permite conocer la situación económica y financiera de la empresa. (Laveriano, 2010)

Para las microempresas el sistema de control de inventarios es uno de los puntos más importantes para las micro y pequeñas empresas, porque proporciona información útil y precisa sobre el nivel de abastecimiento que se posee, además de ello permite determinar la cantidad necesaria para la compra. (Castillo, 2018)

Y para concluir, el control de inventarios es importante para llevar un administración adecuada y eficiente de los movimientos y almacenamiento de mercaderías, es indispensable conocer la cantidad exacta que se posee en bodega y tener bien identificados cada uno de los productos que se manejan. (Muller, 2005)

Para la autora de la tesina el control de inventarios en los pequeños negocios es de vital importancia debido que permite tomar las mejores decisiones en relación al aprovisionamiento del inventario, posibilita conocer si existen excesos o faltantes de inventario, brindando información precisa y oportuna.

- **Métodos de Control de Inventarios**

**Método ABC.** - El Método ABC se usa para clasificar, registrar y ordenar los productos de forma descendente conforme al nivel anual de ventas o al uso en unidades monetarias; es decir, las mercaderías se clasifican en nombres de A, B o C según su valor. (Torres, 2018)

Este método clasifica las existencias debido al grado de relevancia o importancia, en la zona A representa los productos de mayor preferencia o de mayor salida, en la zona B se ubican las mercaderías de importancia media y en la zona C se sitúan los de menor salida. (Veloz, 2017)

El método de Costeo Basado en Actividades o ABC (Activity Based Costing según siglas en inglés) establece análisis de los inventarios jerarquizándolos en categorías con objeto de lograr un mayor control y cuidado sobre los inventarios, que por su número y monto merecen una supervisión y atención permanente (Kayap, 2020). Mediante esta evaluación se detalla lo siguiente:

- Tipo A: son los productos con el elevado, con una inversión alta en el inventario, se necesitan de un 100% en el control de sus existencias.
- Tipo B: son aquellos productos que son de menor costo y menor importancia los cuales requieren un menor grado de control.
- Tipo C: son aquellos productos de bajo costo, con una inversión baja y poca importancia para la cual solo requieren de muy poca supervisión sobre el nivel de sus existencias.

Para la autora de la tesina el método de control inventarios ABC, es una técnica que permite clasificar los inventarios según el grado de relevancias, permitiendo conocer de mejor manera que mercadería tiene mayor salida. Mejora la eficiencia del proceso de compras.

- **Beneficios del Control de Inventarios**

Según (Laveriano, 2010), el correcto uso del sistema de control de inventario trae consigo varios beneficios que ayudan al mejoramiento tanto de la gestión de inventario como al control interno del negocio, entre ellos tenemos:

- Entrega información exacta que es útil para la provisión de productos sin excesos y sin faltantes.
- Ahorra y reduce el tiempo y los costos, durante el proceso de aprovisionamiento.
- Permite preparar estrategias de aprovisionamiento conforme a la planificación de producción y ventas.
- Ayuda a detectar y gestionar los materiales obsoletos o con poco movimiento.

Por el contrario, (Aguilar, 2005) menciona que el manejo eficiente y eficaz del control de inventario trae varios beneficios que mejoran la gestión de inventarios, entre ellos están:

- Planeación adecuada de las compras
- Control de los costos
- Proporciona información precisa de las existencias en bodega
- Venta de productos en condiciones óptimas

Y para finalizar (Cifuentes, 2019), “manifiesta que los dos beneficios más importantes del control de inventarios es el fortalecimiento del flujo de los recursos financieros y mejoramiento en los controles de entrada y salida de las existencias en bodega”.

Para la autora de la tesina uno de los beneficios más relevantes dentro del control de inventarios es que permite planificar de mejor manera las compras necesarias para que los movimientos en bodega sean más eficientes, por medio esta se puede determinar con exactitud la cantidad de mercaderías que se deben adquirir para evitar sobreabastecimiento o escases de inventarios.

- **Procedimientos para Auditar la Cuenta Inventarios**

Para llevar y correcto registro y control de los inventarios dentro de una organización es necesarios seguir los siguientes pasos:

1. Realizar pruebas de control y determinar un adecuado proceso de auditoría que se adapte a las circunstancias.
2. Elaborar un informe en donde se muestre el resultado del trabajo, dicho escrito debe contener las conclusiones y comentarios sobre las debilidades y fortalezas del control interno y qué medidas se deben tomar para corregir las falencias encontradas.
3. Realizar pruebas sustantivas de las cifras reflejadas en los estados financieros.
4. Verificar la existencia de políticas de control de inventario.
5. Determinar el grado de eficiencias de las políticas de control de inventario.
6. Corroborar que el tratamiento de los inventarios en bodega sea el correcto.
7. Verificar que la documentación de soporte de los inventarios se encuentre archivada de manera ordenada según los parámetros establecidos por la entidad.
8. Verificar que los costos de adquisición contengan:
  - El precio de compra menos los descuentos.
  - Aranceles y demás impuestos no reembolsables.
  - Costo de transporte y de almacenamiento.
  - Y otros costos atribuidos a la adquisición de las existencias.
9. Verificar que los costos de transformación y producción solo contengan:
  - Materiales incorporados.
  - Mano de obra.
  - Otros costos directos de fabricación.
  - Costos indirectos fijos y variables.
10. Verificar que los otros costos incurridos solo contengan:
  - Costos indirectos fijos y variables fuera de la producción.
  - Costos de diseño.
11. Verificar que los costos de inventarios no contengan:

- Cantidades inusuales de desperdicio, mano de obra u otros costos de fabricación.
- Costos de almacenamiento, al menos que sea necesario.
- Costos indirectos de administración sin relación a los inventarios.
- Costo de venta.

12. Comprobar si se realizan conteos físicos de inventarios de manera periódica.
13. Verificar que las existencias se encuentren aseguradas correctamente.
14. Observar si las entradas y salidas de inventario son registradas adecuadamente.
15. Verificar la existencia de un manual funciones.
16. Manifiestar que las partidas de inventarios están consolidadas al costo o al valor neto de realización.
17. Verificar si los registros auxiliares de la cuenta inventario se encuentran calculados de manera correcta.
18. Confirmar los inventarios al cierre de período han sido determinados en base al cierre del período anterior.
19. Verificar que los importes de la cuenta de inventarios hayan sido valuados, calculados y registrado de manera correcta en los estados financieros de la organización.
20. Verificar que las existencias excesivas, defectuosas o de poca rotación se encuentren reducidas a su valor neto de realización.
21. Revisar las conciliaciones de inventario y verificar:
  - Su cálculo matemático.
  - La fuente de las cifras correspondientes.
  - Información de la fecha de cierre de los inventarios.
  - Información de la fecha de cierre de la contabilidad.
  - La exactitud de la base de datos.
  - La razonabilidad de las cuentas.
  - Las partidas inusuales conciliadas.
  - Los ajustes contables.

- El nombre y cargo del personal encargado del tratamiento de los inventarios.

22. Estar presente en la toma física de inventarios y verificar:

- El monto de los inventarios corresponda al monto registrado en los libros contables.
- El adecuado registro de la documentación.
- Que el procedimiento se lleve a cabo según las normas de control de la compañía.
- La eficiencia y eficacia de los controles internos aplicados.
- Que solo el personal autorizado realice la toma física de inventario.

### **1.3 Marco Jurídico**

- **Constitución de la República del Ecuador**

#### **Título II**

#### **Derechos**

#### **Capítulo segundo**

#### **Derechos del Buen Vivir**

**Art.33.-** El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado. (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

#### **Sección Novena**

#### **Personas Usuarias y Consumidoras.**

**Art.52.-** Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características.

La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor. (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

- **Plan Nacional De Desarrollo Toda Una Vida 2017 – 2021**

#### **Eje 2: Economía al servicio de la sociedad.**

Este eje toma como punto de partida la premisa de que la economía debe estar al servicio de la sociedad. Es así que nuestro sistema económico, por definición constitucional, es una

economía social y solidaria. Dentro de este sistema económico interactúan los subsistemas de la economía pública, privada, popular y solidaria. No se puede entender la economía sin abarcar las relaciones entre los actores económicos de estos subsistemas, que son de gran importancia y requieren incentivos, regulaciones y políticas que promuevan la productividad y la competitividad.

**Objetivo 5: Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria.**

La generación de trabajo y empleo es una preocupación permanente en los diálogos. En ellos se propone la dinamización del mercado laboral a través de tipologías de contratos para sectores que tienen una demanda y dinámica específica. Asimismo, se proponen incentivos para la producción que van desde el crédito para la generación de nuevos emprendimientos.

**Políticas.**

**5.2** Promover la productividad, competitividad y calidad de los productos nacionales, como también la disponibilidad de servicios conexos y otros insumos, para generar valor agregado y procesos de industrialización en los sectores productivos con enfoque a satisfacer la demanda nacional y de exportación.

**5.9** Fortalecer y fomentar la asociatividad, los circuitos alternativos de comercialización, las cadenas productivas, negocios inclusivos y el comercio justo, priorizando la Economía Popular y Solidaria, para consolidar de manera redistributiva y solidaria la estructura productiva del país. (Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida, 2017-2021)

- **Código del Trabajo**

## **TITULO IV**

### **DE LOS RIESGOS DEL TRABAJO**

#### **Capítulo I**

##### **Determinación de los riesgos y de la responsabilidad del empleador**

**Art. 347.-** Riesgos del trabajo. - Riesgos del trabajo son las eventualidades dañosas a que está sujeto el trabajador, con ocasión o por consecuencia de su actividad. Para los efectos de la responsabilidad del empleador se consideran riesgos del trabajo las enfermedades profesionales y los accidentes.

#### **Capítulo V**

De la prevención de los riesgos, de las medidas de seguridad e higiene, de los puestos de auxilio, y de la disminución de la capacidad para el trabajo.

**Art. 412.-** Preceptos para la prevención de riesgos. - El Departamento de Seguridad e Higiene del Trabajo y los inspectores del trabajo exigirán a los propietarios de talleres o fábricas y de los demás medios de trabajo, el cumplimiento de las órdenes de las autoridades, y especialmente de los siguientes preceptos: 1. Los locales de trabajo, que tendrán iluminación y ventilación suficientes, se conservarán en estado de constante limpieza y al abrigo de toda emanación infecciosa. 3. Se realizará revisión periódica de las maquinarias en los talleres, a fin de comprobar su buen funcionamiento. 6. Que se provea a los trabajadores de mascarillas y más implementos defensivos, y se instalen, según dictamen del Departamento de Seguridad e Higiene del Trabajo, ventiladores, aspiradores u otros aparatos mecánicos propios para prevenir las enfermedades que pudieran ocasionar las emanaciones del polvo y otras impurezas susceptibles de ser aspiradas por los trabajadores, en proporción peligrosa, en las fábricas en donde se produzcan tales emanaciones. (Congreso Nacional del Ecuador, 2005)

- **Ley Orgánica de Salud**

**De la autoridad sanitaria nacional, sus competencias y Responsabilidades**

**Art. 4.-** La autoridad sanitaria nacional es el Ministerio de Salud Pública, entidad a la que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud; así como la responsabilidad de la aplicación, control y vigilancia del cumplimiento de esta Ley; y, las normas que dicte para su plena vigencia serán obligatorias.

**Art. 5.-** La autoridad sanitaria nacional creará los mecanismos regulatorios necesarios para que los recursos destinados a salud provenientes del sector público, organismos no gubernamentales y de organismos internacionales, cuyo beneficiario sea el Estado o las instituciones del sector público, se orienten a la implementación, seguimiento y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos, de conformidad con los requerimientos y las condiciones de salud de la población. (LEY ORGANICA DE SALUD, 2015)

- **Normativa Técnica Sanitaria para Control y Funcionamiento Del SNTV**

**Capítulo II De Las Abreviaturas y Definiciones**

**Art. 3.-** Para efectos de la presente normativa técnica sanitaria, se entenderá por:  
Acciones correctivas. - Acción que permite eliminar o minimizar la causa de un evento adverso u otra situación no deseada, misma que deberá implementarse con el objetivo de prevenir la recurrencia de un evento adverso.

Acciones preventivas. - Acción que permite la prevención de ocurrencia de un evento o incidente adverso.

ARCSA. - Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria  
Confidencial: Respeto del secreto de la identidad de la persona para la que se ha notificado una sospecha de reacción adversa al Centro Nacional de Fármaco vigilancia y que se extiende a toda la información de carácter personal o médico.

De forma similar, se mantendrá la confidencialidad de la información personal relativa a los profesionales notificadores.

Dispositivos Médicos de Uso Humano. - Son los artículos, instrumentos, aparatos artefactos o invenciones mecánicas, incluyendo sus componentes, partes accesorios, fabricados, vendidos o recomendados para uso en diagnóstico, tratamiento curativo o paliativo, prevención de una enfermedad, trastorno o estado físico anormal o sus síntomas, para reemplazar o modificar la anatomía o un proceso fisiológico controlarla. Incluyen las amalgamas, barnices, sellantes y más productos dentales similares. (NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA CONTROL Y FUNCIONAMIENTO DEL SNTV, 2017)

- **Normas Internacionales de Contabilidad**

- **NIC 2 Inventarios**

La norma considera a los inventarios como activos destinados a la venta en el giro normal de sus actividades comerciales, aquellos que se encuentran en proceso de producción y las materias primas o suministros usados en el proceso de fabricación o en la prestación de servicios.

Se reconocen las siguientes fórmulas para calcular el costo de los inventarios:

- ❖ **PEPS:** Los primeros inventarios adquiridos o producidos son los primeros en venderse y se encuentran valorados en base al costo de las últimas existencias.
- ❖ **Promedio Ponderado:** Su cálculo se da en base al valor medio de las existencias iniciales y las adquiridas o producidas durante el período.

Según la norma, el método UEPS o LIFO ya no es considerado como fórmula de cálculo del costo de los inventarios. (Norma Internacional de Contabilidad N° 2, 2004)

El objetivo de esta norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios, los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios. (Norma Internacional de Contabilidad N° 2, 2004)

Valor neto realizable es el precio estimado de venta de un activo en el curso normal de la operación menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta. (Norma Internacional de Contabilidad N° 2, 2004)

Valor razonable es el importe por el cual puede ser intercambiado un activo o cancelado un pasivo, entre partes interesadas y debidamente informadas, que realizan una transacción en condiciones de independencia mutua. (Norma Internacional de Contabilidad N° 2, 2004)

- **NIIF para PYMES**

### **Sección 13 Inventarios**

La (NIIF para PYMES, 2009) en la sección 13 establece que los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios, se define que los inventarios son activos:

- Poseídos por la empresa para ser vendido en el giro normal de sus actividades,
- Aquellos activos que se encuentran en proceso de producción para su posterior venta;
- Suministros y materiales consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios.

La norma define a los inventarios como un recurso controlado por el negocio como resultado de procesos pasados y que se esperar recibir ganancias económicas en un futuro; los inventarios se clasifican en: productos terminados, productos en proceso, materiales o suministros, bienes fungibles y materia prima. (NIIF para PYMES, 2009)

“La medición de los inventarios será al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y ventas”. (NIIF para PYMES, 2009)

“En el costo de los inventarios se incluyen todos los egresos incurridos para su condición y ubicación actual, costos como: costos de adquisición, costos de transformación y otros costos de fabricación”. (NIIF para PYMES, 2009)

“Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las

autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición”. (NIIF para PYMES, 2009)

- **Reglamento para la Aplicación de La Ley de Régimen Tributario Interno**

**Art. 29.- Contribuyentes obligados a llevar cuentas de ingresos y egresos.** - Las personas naturales que realicen actividades empresariales y que operen con un capital u obtengan ingresos inferiores a los previstos en el Art. anterior, así como los profesionales, comisionistas, artesanos, agentes, representantes y demás trabajadores autónomos deberán llevar una cuenta de ingresos y egresos para determinar su renta imponible. La cuenta de ingresos y egresos deberá contener la fecha de la transacción, el concepto o detalle, el número de comprobante de venta, el valor de la misma y las observaciones que sean del caso y deberá estar debidamente respaldada por los correspondientes comprobantes de venta y demás documentos pertinentes. Los documentos sustentatorios de los registros de ingresos y egresos deberán conservarse durante el plazo establecido en el numeral 2) del Art. 94 del Código Tributario, sin perjuicio de los plazos establecidos en otras disposiciones legales. (Reglamento para la Aplicación de La Ley de Régimen Tributario Interno , 1987)

**Art. 31.- Registro de compras y adquisiciones.** - Los registros relacionados con la compra o adquisición de bienes y servicios, estarán respaldados por los comprobantes de venta autorizados por el Reglamento de Comprobantes de Venta y de Retención, así como por los documentos de importación. Este principio se aplicará también para el caso de las compras efectuadas a personas no obligadas a llevar contabilidad. (Reglamento para la Aplicación de La Ley de Régimen Tributario Interno , 1987)

#### **1.4 Marco Conceptual**

A continuación, se enunciarán varios conceptos de diferentes autores en referencia a los temas tratados en el proyecto de investigación.

- **Administración**

“La administración involucra la coordinación y supervisión de las actividades laborales de otros, para que éstas se lleven a cabo de forma eficiente y eficaz” (Robbins, 2015)

- **Control Interno**

Es la planificación y organización de todos los métodos coordinados y las medidas adoptadas en el negocio, para salvaguardar sus activos, determina la exactitud y confiabilidad de los datos contables, promueve la eficiencia en las actividades operacionales y estimula la práctica ordenada de los documentos gerenciales y administrativos. (Fundación Iberoamericana de Altos Estudios Profesionales, 2014)

- **Gestión**

Es el conjunto de principios, métodos, técnicas y prácticas derivadas de la teoría científica, cuya aplicación permite la planificación, organización, dirección y control de los recursos humanos y materiales dentro de una organización, permitiendo el logro de objetivos y metas empresariales por medio de una estructura y a través del esfuerzo humano. (López, 2014)

- **Inventario**

Es un activo y se define como los materiales tangibles que se disponen en bodega y estos pueden ser: materia prima, productos en proceso y productos terminados. Cuando la demanda es mayor que el volumen disponible y los tiempos de aprovisionamiento no permiten cubrir el déficit, se considera “inventario agotado”; es decir, es el artículo que normalmente se tiene en inventario pero que no está disponible para satisfacer la demanda en el momento justo. Una situación inversa, sería un “inventario en exceso” o “sobre stock”. (Zapata, 2014)

- **Logística**

“Es el conjunto de conocimientos, acciones y medios destinados a prever y proveer los recursos necesarios que posibiliten realizar una actividad principal en: Tiempo, forma y al costo más oportuno en un marco de productividad y calidad” (Fundación Iberoamericana de Altos Estudios Profesionales, 2014)

- **Materia Prima**

Son todos aquellos productos en su estado original, sin modificaciones y extraídos de la naturaleza, que sirven como insumo para elaboración de nuevos materiales y mercancías. Estas materias primas pasan por procesos de transformación en los cuales se le agrega valor para finalmente constituir el producto destinado al cliente. (Zapata, 2014)

## CAPÍTULO II

### 2. METODOLOGÍA APLICADA

#### 2.1 Enfoque de la Investigación

“La investigación cuantitativa es aquella en la que se recogen y analizan datos estadísticos sobre variables y busca estudiar la relación que existen entre dichas variables”. (Fernández, 2002)

Partiendo de lo ante expuesto el enfoque de esta investigación es de carácter cualitativo debido a que se recopiló datos de la entrevista realizada a los empleados y de la guía de observación ejecutada en el local en horarios laborales con la finalidad de identificar las problemáticas del negocio, aplicando el análisis para interpretar los resultados obtenidos.

#### 2.2 Tipos de Investigación

- **Investigación Descriptiva – Explicativa**

La investigación de tipo descriptivo proporciona un diagnóstico y en ella se analizan como se manifiestan los hechos situaciones y eventos sobre el objeto de estudio; en la metodología explicativa tiene como objetivo encontrar las causas que provocaron los sucesos dentro del tema de indagación. (Marroquín, 2013)

“La investigación explicativa se encarga de buscar el origen de los sucesos, hechos y eventos, estableciendo las relaciones causa-efecto, este estudio se ocupada de la determinación de las causas como de los efectos mediante la efectuación de una hipótesis” (Marroquín, 2013)

El tipo de investigación implementada en este presente trabajo de investigación es descriptivo y explicativo, porque en se detalla y expone de manera oportuna los problemas interinos en el tratamiento de los inventarios de la empresa Panadería y Pastelería VIVI y las causas que lo originan, entre las problemáticas presentadas esta la ausencia de control y supervisión en los procesos de almacenamiento y despacho de la mercadería, la falta de políticas internas definidas para el trabajo de cada empleado ocasiona que se suscite una mala comunicación entre los colaboradores y la propietaria del negocio, la desorganización de los documentos que soporten el ingreso y salida de los inventarios, origina que se desconozca los ingresos y gastos reales. Este

tipo de investigación permite establecer un panorama claro de las deficiencias en la empresa Panadería y Pastelería VIVI y proponer una solución.

### **2.3 Métodos de Investigación**

- **Métodos Teóricos**
  - **Histórico-Lógico**

Para la realización del presente trabajo de investigación se empleó el método histórico lógico debido que fue necesario buscar sobre la historia de los controles de inventario, origen del control interno y los antecedentes del negocio Panadería y Pastelería VIVI. Este método posibilitó conocer las relaciones que existen entre los hechos acontecidos en el desarrollo de las ciencias administrativas y contables.

- **Análisis- Síntesis**

Este método de investigación se lo aplicó al momento de examinar los argumentos teóricos de 24 de autores como Zapata, Vivanco, Torres, Laveriano entre otros. Sobre temas como gestión de inventarios, control de inventarios, métodos de control de inventarios y beneficios del control de inventarios, para luego llegar a una conclusión de cómo solucionar la problemática del negocio Panadería y Pastelería VIVI.

- **Deductivo – Inductivo**

“El método deductivo dentro de una investigación permite establecer un vínculo entre la teoría y la observación, posibilitando el hecho de deducir a partir de argumentos teóricos el objeto de observación” (Dávila, 2006)

“El método inductivo consiste en la acumulación de datos informativos con el fin de establecer una conclusión u opinión oportuna” (Dávila, 2006)

El método deductivo fue llevado a cabo de analizar la información de los datos recopilados tanto en el marco teórico como el marco jurídico iniciando de lo general a lo específico, esto le permite al autor tener una visión clara de la problemática que permita establecer una solución adecuada.

El razonamiento inductivo fue necesario para la determinar una conclusión clara sobre las causas y efectos del objeto de estudio analizando cada una de las respuestas de las técnicas aplicadas en la recopilación de datos, este método posibilitó la creación de la propuesta del presente trabajo de investigación.

- **Métodos Empíricos**
  - **Observación**

Se llevó a cabo una observación participativa dentro de las inmediaciones de la empresa Panadería y Pastelería VIVI, utilizando una guía de observación creada por la autora de la tesina y llevada a efecto en 5 días desde las 5:00 hasta las 14:00, con el objetivo de conocer los procedimientos internos de la empresa como la elaboración de los panes, exhibición del producto y despacho del mismo.

- **Entrevista**

Se aplicó una entrevista a 3 colaboradores de la empresa, de tipo semiestructurada utilizando como instrumento un guion conformado por 10 preguntas abiertas, con la finalidad de identificar cuáles son los procedimientos del negocio que necesitan un mejor control y supervisión

## **2.4 Análisis de Resultados**

- **Resultados de la Observación**

Según la observación realizada al tratamiento de los inventarios en el negocio Panadería y Pastelería VIVI, la autora de la tesina concluye que el despacho de los productos se lleva a cabo de manera adecuada, pero en ciertas ocasiones los requerimientos de los clientes no son cumplidos en su totalidad, la gestión implementada en el control de las mercaderías es básica debido a que no existe un registro formal de la documentación del establecimiento y son archivados sin un orden específico. Además, se evidencia que los trabajadores consumen productos de la Panadería y no son reportados a la dueña.

- **Resultados de la Entrevista**

**Tabla 1** Entrevistados

<b>Entrevistado</b>	<b>Cargo</b>
Pedro Sánchez	Pastelero
Elías Franco	Panificador
Joel Piloza	Vendedor

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

**Entrevistado: Pedro Sánchez**

**Cargo: Pastelero**

El Sr. Pedro Sánchez que lleva ya un año y medio trabajando en el local, es el encargado de la elaboración de los productos de pastelería, dentro del negocio Panadería y Pastelería VIVI, el cual tiene conocimiento sobre el tratamiento que se les da a los inventarios, según la información proporcionada el control de mercaderías que implementan es un sistema de control básico, en donde solo se guardan las facturas de compra, pero no existe un registro de las mismas, durante la entrevista mencionó que los productos en proceso se controlan mediante el peso, además de indicó que se cuenta con una pequeña área destinada al almacenamientos de la materia prima y productos en proceso, también recalcó que todos los colaboradores conocen bien las tareas que deben realizar y que por el momento no ha existido inconveniente alguno e relación al control de inventarios, porque las políticas que se implementan no son estrictas y para finalizar el entrevistado indicó que considera necesario las compras de inventarios para determinar la demanda de los productos.

**Entrevistado: Elías Franco**

**Cargo: Panificador**

El Sr. Elías Franco el cual posee ya un año y seis meses laborando para el establecimiento, se desempeña como panificador dentro del establecimiento Panadería y Pastelería VIVI, es el encargado de la elaboración de los diversos panes que se producen a diario en el negocio, gracias a la información que proporcionó el registro de la documentación soporte de la compra de materia prima para la elaboración de los productos se registra de manera básica y su control es realizado

mediante el peso de los inventarios, también mencionó que el área destinada para bodega es pequeña y que la empresa si realiza un control físico de las mercaderías, también mencionó que existen políticas que regulan el horario de entrada y salida del personal y lineamientos en relación a la venta de los productos, además recalca que la ejecución de las actividades de bodegaje y despacho de los inventarios se encuentra definido bajo un control, pero las normas internas en la gestión de control de inventarios no poseen un alcance significativo y por ultimo considera que mediante la compra de inventarios se puede determinar la demanda de los productos.

**Entrevistado: Joel Pilozo**

**Cargo: Vendedor**

El sr. Joel Pilozo quien lleva trabajando un año y medio, es el encargado del despacho y cobro de los productos en vitrina, argumentó que en el negocio se elaboran una variedad de panes y productos de pastelería, que los registros de la documentación son administrados por la propietaria del local y que el control de peso realizado a la materia prima se la realiza con el fin de determinar cuánto se ha consumido, además añade que él no se encuentra seguro sobre si se realiza toma física de inventarios en el negocio, también mencionó que las políticas de control interno se limitan al horario de entrada y salida del personal y a la venta de los productos, además indicó que la empresa posee un lugar destinado al almacenamiento de las mercaderías y que si se encuentra definida las actividades de bodegaje y despacho de los inventarios y por último mencionó que no existe problema alguno en el control de inventarios y considera que la compra de inventarios no es importante para determinar la demanda de los productos.

## **2.5 Herramientas de Análisis**

La autora de esta investigación realiza el análisis DAFO Y CAPA al negocio Panadería y Pastelería VIVI usándolo como una herramienta para analizar la situación actual de la microempresa en sus controles internos; estos modelos de análisis proporcionan toda la información necesaria para identificar los problemas internos en el área de bodega y tomar las acciones correctivas necesarias, mediante la identificación de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades.

- **Análisis DAFO**

**Debilidades**

- ❖ Ausencia de un adecuado sistema de control interno que eficiente las actividades del negocio
- ❖ Registro inadecuado de la documentación
- ❖ Poco control y supervisión de los productos destinados a la venta
- ❖ Limitación del capital
- ❖ Pérdida de productos destinados a la venta por no llevar un adecuado sistema de control de inventarios.

**Amenazas**

- ❖ Incremento en los precios de la materia prima, que aumenten el precio de venta al público
- ❖ Aparición de nuevos competidores que saturen el mercado
- ❖ Alto riesgo de robo, deterioro y pérdida de materia prima y productos terminados
- ❖ Inflación en precios de los demás productos destinados a la venta.

**Fortalezas**

- ❖ Personal con conocimientos en la elaboración de panes y productos de pastelería
- ❖ Precios competitivos y producto de buena calidad
- ❖ Excelente trato al cliente
- ❖ Trabajo en equipo

**Oportunidades**

- ❖ Mayor producción
- ❖ Mejoramiento de los productos
- ❖ Expansión del negocio
- ❖ Promociones

- **Análisis CAPA**

### **Corregir debilidades**

- ❖ Implementación de un adecuado sistema de control de inventarios
- ❖ Registrar de manera ordenada la documentación del negocio
- ❖ Mejoramiento de las políticas de control
- ❖ Buscar mejores fuentes de adquisición de recursos financieros
- ❖ Fortalecimiento en la supervisión de los productos destinados a la venta mediante cámaras de seguridad.

### **Afrontar amenazas**

- ❖ Establecer asociaciones claves con proveedores estableciendo precios adecuados a la situación económica del país
- ❖ Mejorar la calidad del producto manteniendo su precio normal dentro del mercado
- ❖ Reducir costos de producción para equilibrar el precio de venta al público.

### **Potenciar fortalezas**

- ❖ Capacitación continua del personal de trabajo
- ❖ Buscar proveedores con materia prima más economía, pero de buena calidad
- ❖ Incentivar económicamente a los empleados para mantener el buen trato al cliente
- ❖ Fortalecer la relación colaborativa de los trabajadores

### **Aprovechar oportunidades**

- ❖ Invertir en la adquisición de nuevas tecnologías que aumenten la producción y en una infraestructura más amplia
- ❖ Darle valor agregado al producto
- ❖ Realizar combos atractivos a los clientes

## CAPÍTULO III

### 3. PROPUESTA

#### 3.1 Título de la Propuesta

Sistema de control de inventarios de los materiales, materia prima, productos en procesos y productos terminados de la Panadería y Pastelería VIVI ubicada en mucho lote 2 de la ciudad de Guayaquil.

#### 3.2 Objetivos de la Propuesta

Controlar el inventario de productos para la comercialización directa y los materiales, materia prima, productos en proceso y productos terminados de panificación de la Panadería y Pastelería VIVI ubicada en mucho lote 2 de la ciudad de Guayaquil.

#### 3.3 Descripción de la Propuesta

Debido a las problemáticas existentes dentro de la Panadería y Pastelería VIVI por la ausencia de supervisión y control de los inventarios, la autora de la tesis de esta investigación propone la implementación de un sistema de control de inventarios de los materiales, materia prima, productos en procesos y productos terminados con la finalidad de vigilar de manera eficiente las mercaderías.

#### 3.4 Factibilidad de la Propuesta

De acuerdo a la investigación efectuada en el presente trabajo de investigación se determina que el sistema de control de inventarios de los materiales, materia prima, productos en procesos y productos terminados es factible en los siguientes ámbitos:

- **Factibilidad Operativa**

Este proyecto es factible operativamente debido a que se cuenta con la disposición de cada colaborador del negocio para la implementación del sistema de control de inventarios en especial la propietaria del local para aplicar los correctivos y mejorar para mejorar la gestión de inventarios de la Panadería y Pastelería VIVI.

- **Factibilidad Legal**

La investigación es factible de manera legal porque se encuentra amparada por la Constitución de la República del Ecuador bajo las normativas: Derechos del Buen Vivir en su art.33 establece el trabajo como derecho y deber social; y en la Sección Novena Personas Usuarias y Consumidoras que en el art.55 menciona que las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de calidad.

Por otro lado, la tesina también se sustenta legalmente en el Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida 2017-2021 en el eje 2 economía al servicio de la sociedad, permite conocer como punto de partida la premisa de que la economía debe estar al servicio de la sociedad, e impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible.

Igualmente, el presente proyecto de investigación es factible debido a que se encuentra amparado en la Ley de Compañías en su Sección I de las Disposiciones Generales en el art. 1 establece que el contrato de compañía es aquél por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias, para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades. En la misma Ley en los artículos 374 y 412 señalan los riegos de trabajo que está sujeto cada trabajador y la prevención de dichos riegos que serán responsabilidad de empleador.

Por lo consiguiente el proyecto se encuentra bajo las normativas de la Ley del Registro Único del Contribuyentes en su art.1 que menciona que todas las instituciones del Estado, empresas particulares y personas naturales están obligadas a inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes.

Otra de los amparos legales de la tesina se encuentra en las Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios que prescribe el tratamiento contable de los inventarios dentro de toda organización.

- **Factibilidad Técnica**

El entorno técnico de la propuesta del proyecto es factible porque se dispone con los equipos y suministros necesarios para la implementación del sistema de control de inventarios de

los materiales, materia prima, productos en procesos y productos terminados de la Panadería y Pastelería VIVI ubicada en mucho lote 2 de la ciudad de Guayaquil.

*Tabla 2 Equipos y Suministros*

<b>Equipos y Herramientas</b>	<b>Cantidad</b>
Laptop HP	1
Licencia Windows 10	1
Suministros de Oficina	10

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Factibilidad Económica**

El entorno económico de la propuesta es factible ya que se cuenta con los recursos monetarios necesarios para su realización.

La inversión es accesible para la propietaria del negocio Panadería y Pastelería VIVI, el costo a invertir es de \$1.040,14 USD (Mil cuarenta con 14/100 dólares de los Estados Unidos de América), dicho monto se ajusta al presupuesto del local y que al implementar el proyecto se generarán beneficios que potencien el desarrollo de la microempresa.

El proyecto se llevará a cabo en 4 días donde se implementará el sistema de control de inventario y posteriormente se realizará la capacitación al personal y a continuación, se detalla los rubros que conforman el presupuesto.

*Tabla 3 Presupuesto*

<b>Materiales Necesarios para la Implementación del Proyecto</b>			
<b>Materiales</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo total</b>
Caja registradora	1	\$420,50	\$420,50
Rollos de papel de caja registradora	50	\$1,50	\$75,00
<b>Subtotal</b>			\$495,50
<b>IVA</b>			\$59.46
<b>Total a Pagar</b>			554.96

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Tabla 4 Asesoría para la implementación para la Implementación del Proyecto*

<b>Asesoría para la implementación para la Implementación del Proyecto</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo total</b>
Asesoría para la implementación del Proyecto	1	\$200,00	\$200,00
<b>Subtotal</b>			\$200,00
<b>IVA</b>			\$24,00
<b>Total a Pagar</b>			\$224,00

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Tabla 5 Presupuesto de los Suministros de Oficina*

<b>Suministros de Oficina</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo total</b>
Cuadernos de 100 hojas de cuadriculados	1	\$1,50	\$200,00
Bolígrafos	10	\$0,50	\$5,00
Resaltadores	3	\$1,00	\$3,00
Grapadora	1	\$2,50	\$2,50
Archivadores portafolios	10	\$1,00	\$10,00
Perforadora	1	\$3,80	\$3,70
Pen Drive de 16G	1	\$9,00	\$9,00
<b>Subtotal</b>			\$233,20
<b>IVA</b>			\$27,98
<b>Total a Pagar</b>			\$261,18

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Tabla 6 Total del Presupuesto*

<b>Total Presupuesto</b>	\$1.040,14
--------------------------	------------

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

### 3.5 Propuesta

La autora de la tesina propone la implementación de un sistema de control interno de inventarios ABC, para los productos de comercialización directa, así como una valoración de inventario basada en el método de los minoristas como lo señala la sección 13 de inventarios de la NIIF para Pymes (párrafo 13,16). Y para los productos de panificación; materiales, materia prima y productos terminados, establecerá una valoración de inventario basada en costeo estándar, conforme a la misma sección de NIIF para pymes. Todo esto con la finalidad de mejorar los procesos de adquisición, registro, comercialización y almacenaje de los inventarios de la Panadería y Pastelería VIVI.

- **Aplicación del Método Control interno de Inventarios ABC para productos de comercialización directa**

La Panadería y Pastelería VIVI cuenta con 40 productos destinados a la venta (comercialización directa), se procede a realizar una calificación ABC en base a las ventas obtenidas en el año 2020, para poder así determinar el porcentaje de participación de las existencias.

Para realizar la segmentación de los inventarios en ABC, se realizaron los siguientes pasos:

1. Se registraron y contabilizaron en un documento de Excel todas las facturas del año 2020 para calcular el monto de las ventas.
2. Se debe organizar de mayor a menor el valor total de los productos.
3. Aplicar la fórmula de sumatoria y dividir el monto individual de cada producto sobre el total para encontrar el porcentaje de participación de los inventarios en relación a las ventas del año 2020.
4. Luego se suman todos los porcentajes para determinar el porcentaje acumulado de participación.
5. Para clasificar los inventarios en ABC según su grado de demanda, se toma como referencia la siguiente tabla:

**Tabla 7 Rango de Clasificación ABC de los Inventarios**

Rango	Clasificación
0%-80%	A
81%-95%	B
96%-100	C

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Una vez realizado todos los pasos se obtiene el siguiente resultado:

**Tabla 8 Clasificación ABC de los Inventarios**

Productos	Ventas 2020	Participación del Inventario	Participación Acumulada del Inventario	Clasificación ABC
Queso	\$2.520,00	22,14%	22,14%	A
Leche Indulac 900ml	\$1.080,00	9,49%	31,63%	A
Mortadela	\$936,00	8,22%	39,86%	A
Jamón	\$918,00	8,07%	47,92%	A
Leche Parmalat 900ml	\$864,00	7,59%	55,51%	A
Café grande	\$720,00	6,33%	61,84%	A
Leche Indulac 500ml	\$540,00	4,74%	66,59%	A
Polaca pequeña	\$534,00	4,69%	71,28%	A
Café pequeño	\$504,00	4,43%	75,71%	A
Leche Parmalat 500ml	\$432,00	3,80%	79,50%	A
Polaca grande	\$360,00	3,16%	82,67%	B
Galletas	\$300,00	2,64%	85,30%	B
Mantequilla	\$252,00	2,21%	87,52%	B
Leche Indulac 250ml	\$240,00	2,11%	89,62%	B
Leche Parmalat 250ml	\$192,00	1,69%	91,31%	B
Chocolatada pequeña	\$180,00	1,58%	92,89%	B
Yogurt mediano	\$180,00	1,58%	94,47%	B
Coca cola 1L	\$156,00	1,37%	95,85%	C
Yogurt pequeño	\$150,00	1,32%	97,16%	C
Coca cola 400 ml	\$100,80	0,89%	98,05%	C
Coca cola SA 300 ml	\$84,00	0,74%	98,79%	C
Agua Dasani 300ml	\$72,00	0,63%	99,42%	C
Coca cola 300 ml	\$66,00	0,58%	100,00%	C
	<b>\$11.380,80</b>	<b>100,00%</b>		

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

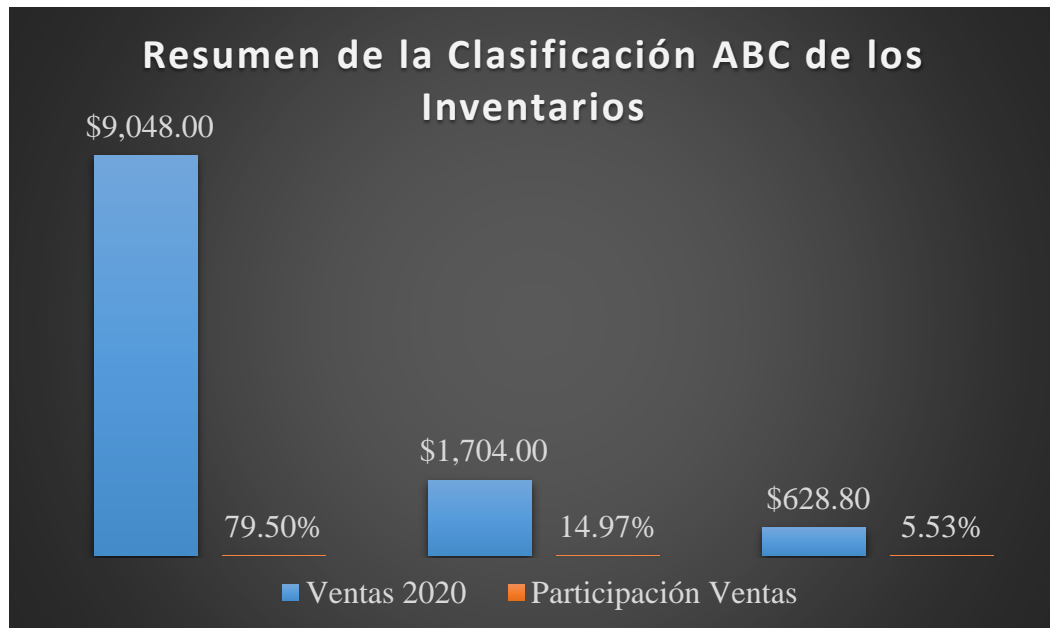
- **Análisis de la Clasificación ABC de los Inventarios**

*Tabla 9 Resumen de la Clasificación ABC de los Inventarios*

<b>Rango</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Ventas 2020</b>	<b>Participación Ventas</b>
0%-80%	A	\$ 9.048,00	79,50%
81%-95%	B	\$ 1.704,00	14,97%
96%-100	C	\$ 628,80	5,53%
	<b>Total</b>	<b>\$11.380,80</b>	<b>100,00%</b>

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

En la tabla 9 podemos observar el monto total de los inventarios ya clasificados, así como se logra apreciar el porcentaje de participación que tienen en relación a las ventas obtenidas en el año 2020.



*Ilustración 1 Resumen de la Clasificación ABC de los Inventarios*

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Según lo expuesto en el gráfico 1 al grupo A le corresponde el 79,50% de participación, al grupo B el 14,97% y al grupo C el 5,53%, añadiendo los resultados obtenidos en la tabla 9 se deduce que:

- **Grupo A:** En este segmento de inventarios encontramos 10 productos los cuales son: Queso, leche indulac 900 ml, mortadela, jamón, leche parmalat 900 ml, café grande, leche indulac 500 ml, café pequeño, polaca pequeña, y leche parmalat 500 ml; que representan el 79,50% de las ventas anuales con un monto de \$9.048,00.
- **Grupo B:** Esta familia de productos se encuentran 7 tipos de mercadería los cuales son: polaca grande, galletas, mantequilla, leche indulac 250 ml, leche parmalat 250 ml, chocolatada pequeña y yogurt mediano; que representan el 14,97% de las ventas del año 2020 con un monto de \$1.704,00.
- **Grupo C:** En este grupo se encuentran 6 productos los cuales son: Coca cola 1L, yogurt pequeño, coca cola 400 ml, coca cola SA 300 ml, agua Dasani 300 ml y coca cola 300; con un porcentaje de participación en ventas del 5,53% con un monto de \$628,80.
- **Políticas Internas de Control de Inventarios de productos de comercialización directa y para bodega de materia prima**

Como complemento central, se establecen políticas contables y de control interno en el tratamiento de los inventarios, tomando como referencia, la NIC 8 de Políticas contables (sin obligatoriedad de aplicación); así como también se toma como referencia las Normas Internacionales para el ejercicio profesional de la auditoría interna; 2120.A1, 2130, 2200.

En este sentido, se establecen las políticas contables que ayudarán en las labores de control interno de inventario y eliminarán los riesgos inherentes al mal registro de inventarios y la sub o sobrevaloración de los mismos.

*Tabla 10 Políticas Internas de Control de Inventarios*

<b>Procedimientos Generales del Control de Inventarios</b>
<p><b>Objetivo:</b> Permitir que los procesos de registro, supervisión, control y bodegaje de los inventarios se realice de la mejor manera tanto en bodega como en vitrina, estableciendo las actividades y responsabilidades de cada colaborador dentro del negocio.</p>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El control de los inventarios se realizará de manera periódica y será llevado a cabo el último día de cada mes.</li><li>2. Lo movimientos de los inventarios será registrados en una tarjeta kardex de manera cronológica y ordenada, permitiendo el cálculo real del saldo de las mercaderías.</li><li>3. Las compras de materia prima serán registradas en un documento de Excel denominado “Compra de Materia Prima”.</li><li>4. Las ventas de los productos terminados serán ingresadas en la máquina registradora y al finalizar el día se emitirá un reporte, el cual será registrado en un documento de Excel.</li><li>5. Los documentos que sustenten la adquisición de materia prima y productos terminados deberán estar legamente autorizados y firmados por los responsables de dicha transacción.</li><li>6. Habitualmente se realizarán conteo físico de inventarios para compararlos con los saldos del sistema y corroborar que estos coincidan.</li><li>7. El proceso de compra solo será realizado y autorizado por la dueña del establecimiento.</li></ol>

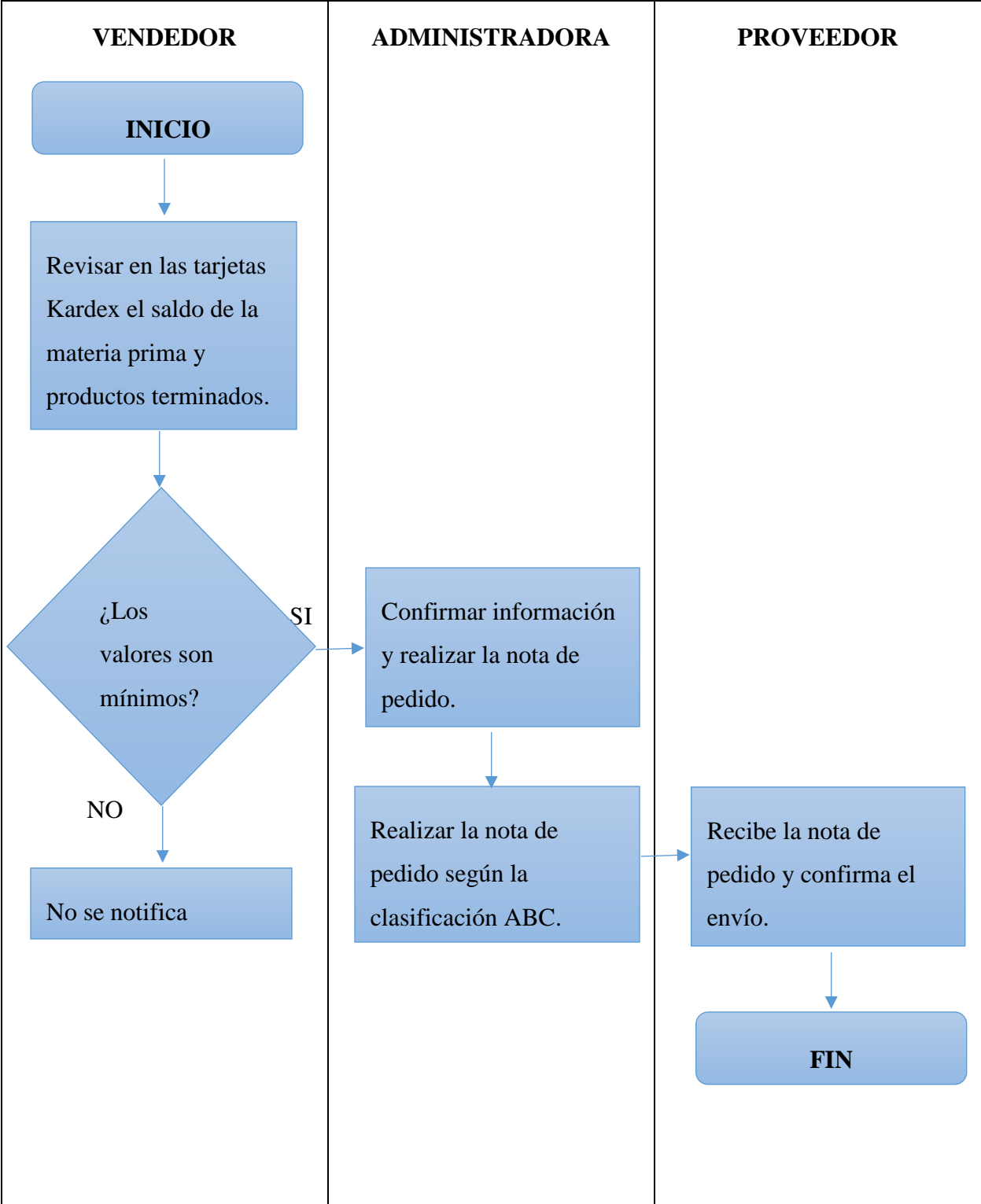
*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Procedimiento para la Compra de Inventarios**

*Tabla 11 Procedimientos para la Compra de Inventarios*

<b>Objetivo:</b> Presentar las actividades que se deben realizar para que se efectúe de manera correcta el proceso de compra de productos terminados y materia prima.	
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
Revisar las tarjetas kardex las cantidades máximas y mínimas de materia prima y productos terminados	Vendedor
Notificar a la administradora en caso de que existir valores mínimos.	Vendedor
Confirmar que la información suministrada por el vendedor sea la correcta y proceder a realizar la nota de pedido.	Administradora
Elaborar la nota de pedido basándose en la clasificación ABC de los inventarios.	Administradora
Recibe la nota de pedido y confirma el envío de la mercadería.	Proveedor

*Elaborado por: Autora de la Tesina*



*Ilustración 2 Diagrama de Flujo del Proceso de Compra*

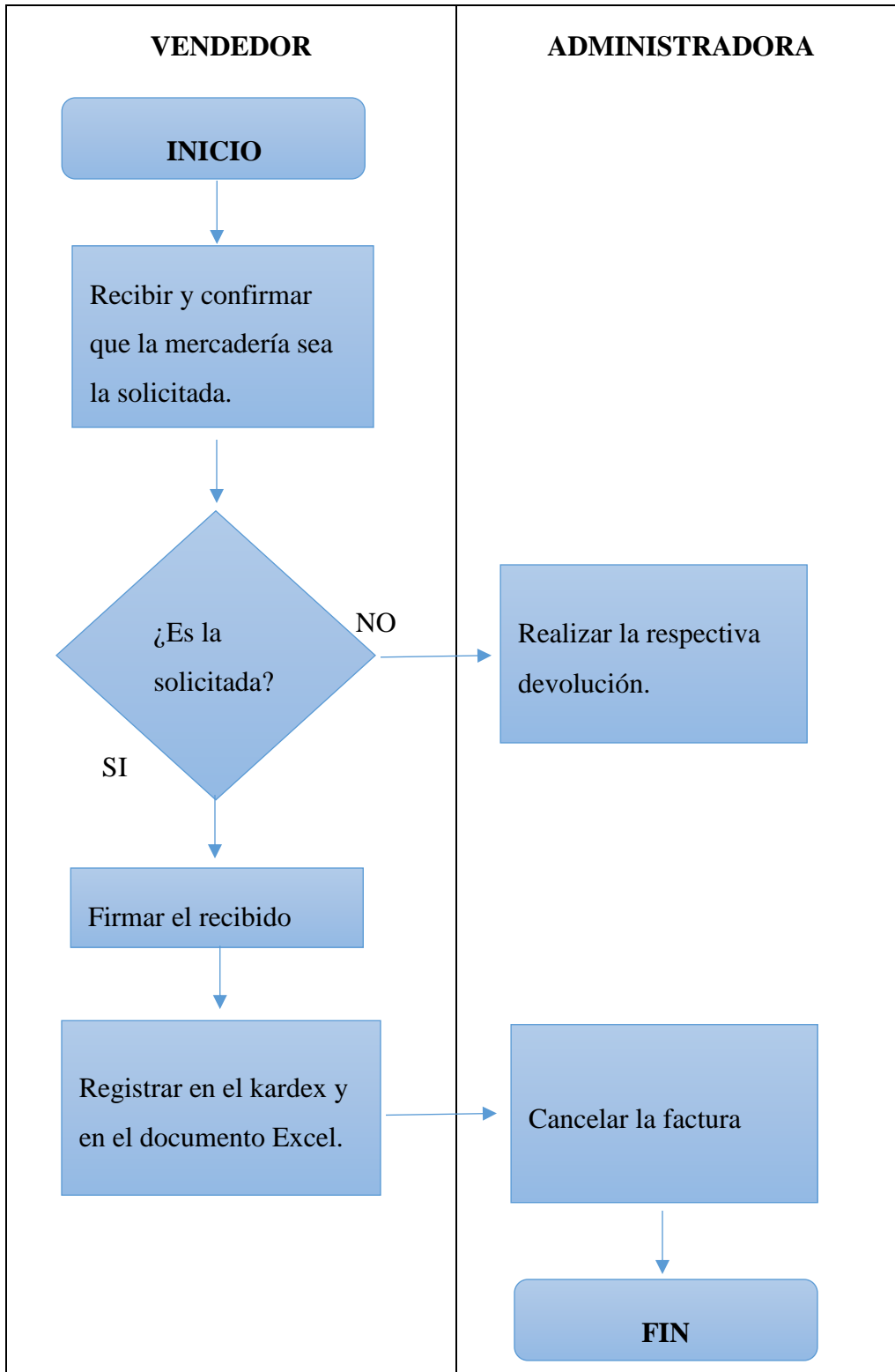
*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Procedimiento para la Recepción de los Inventarios**

*Tabla 12 Procedimiento para la Recepción de los Inventarios*

<b>Objetivo:</b> Establecer los movimientos esenciales para realizar el proceso de recepción, registro y ubicación de los productos terminados y materia prima.	
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
Recibir y confirmar que la mercadería este de acorde a lo descrito en la factura.	Vendedor
Si la mercadería es igual a lo previamente solicitado, firmar el recibido; caso contrario notificar al administrador para su respectiva devolución.	Vendedor
Registrar el documento soporte en la tarjeta kardex y en el documento Excel “Compra de Materia Prima”.	Administradora
Cancelar la factura al momento de la entrega o al finalizar el plazo pactado con el proveedor.	Administradora

*Elaborado por: Autora de la Tesina*



*Ilustración 3 Diagrama de Flujo del Proceso de la Recepción de los Inventarios*

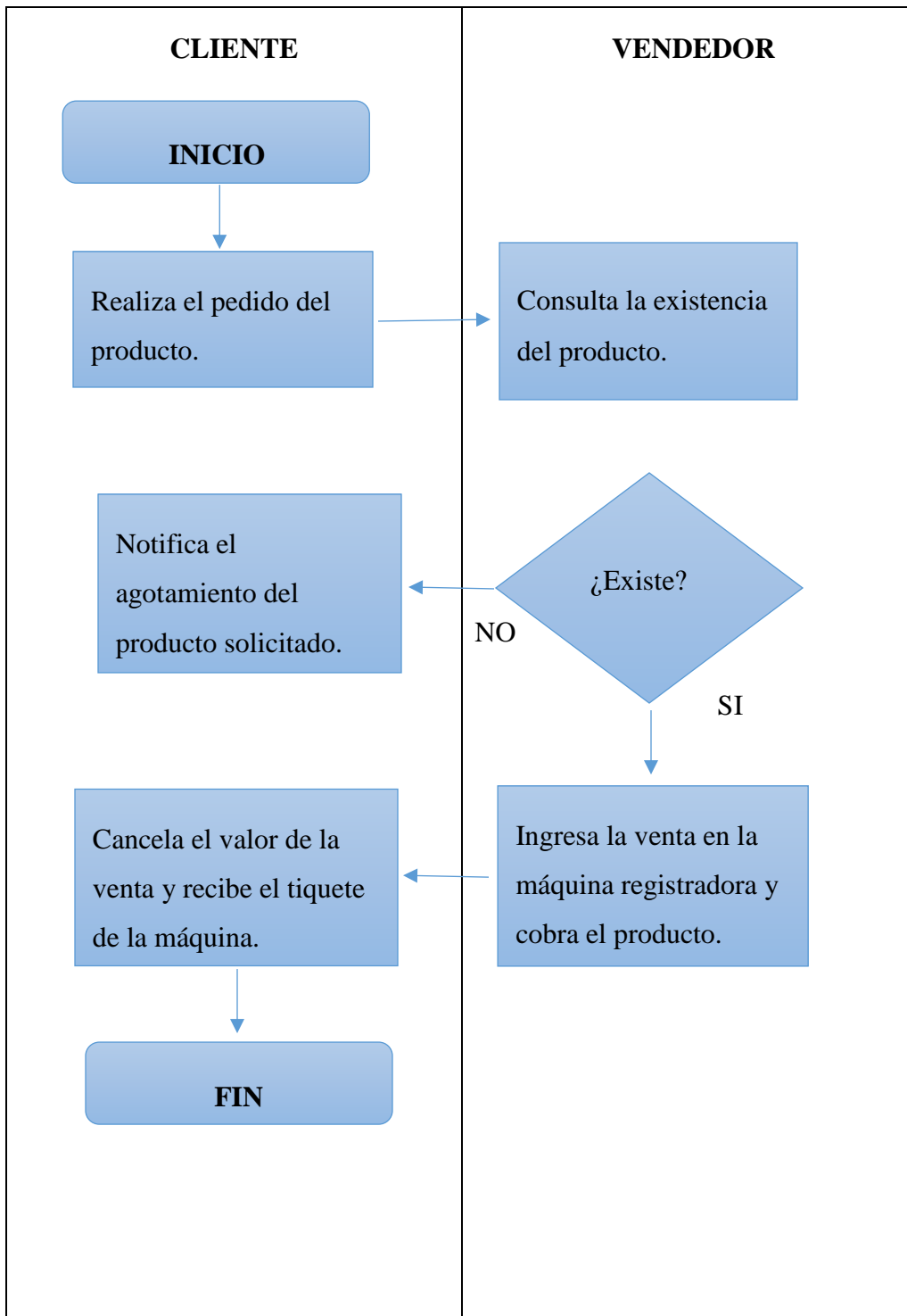
*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Procedimientos para la Venta de los Inventarios**

**Tabla 13** *Procedimientos para la Venta de los Inventarios*

<b>Objetivo:</b> Establecer las actividades fundamentales para llevar a cabo correctamente el proceso de venta de los productos terminados.	
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
Solicita los productos según su gusto o necesidad	Cliente
Verifica la existencia del producto y en caso de no existir lo solicitado por el cliente, le notifica su inexistencia.	Vendedor
Ingresa la venta en la máquina registradora y cobra el valor total de la venta.	Vendedor
Cancela en caja en el valor de la venta y recibe el ticket de la máquina registradora.	Cliente

*Elaborado por: Autora de la Tesina*



*Ilustración 4 Diagrama de Flujo del Proceso de Venta*

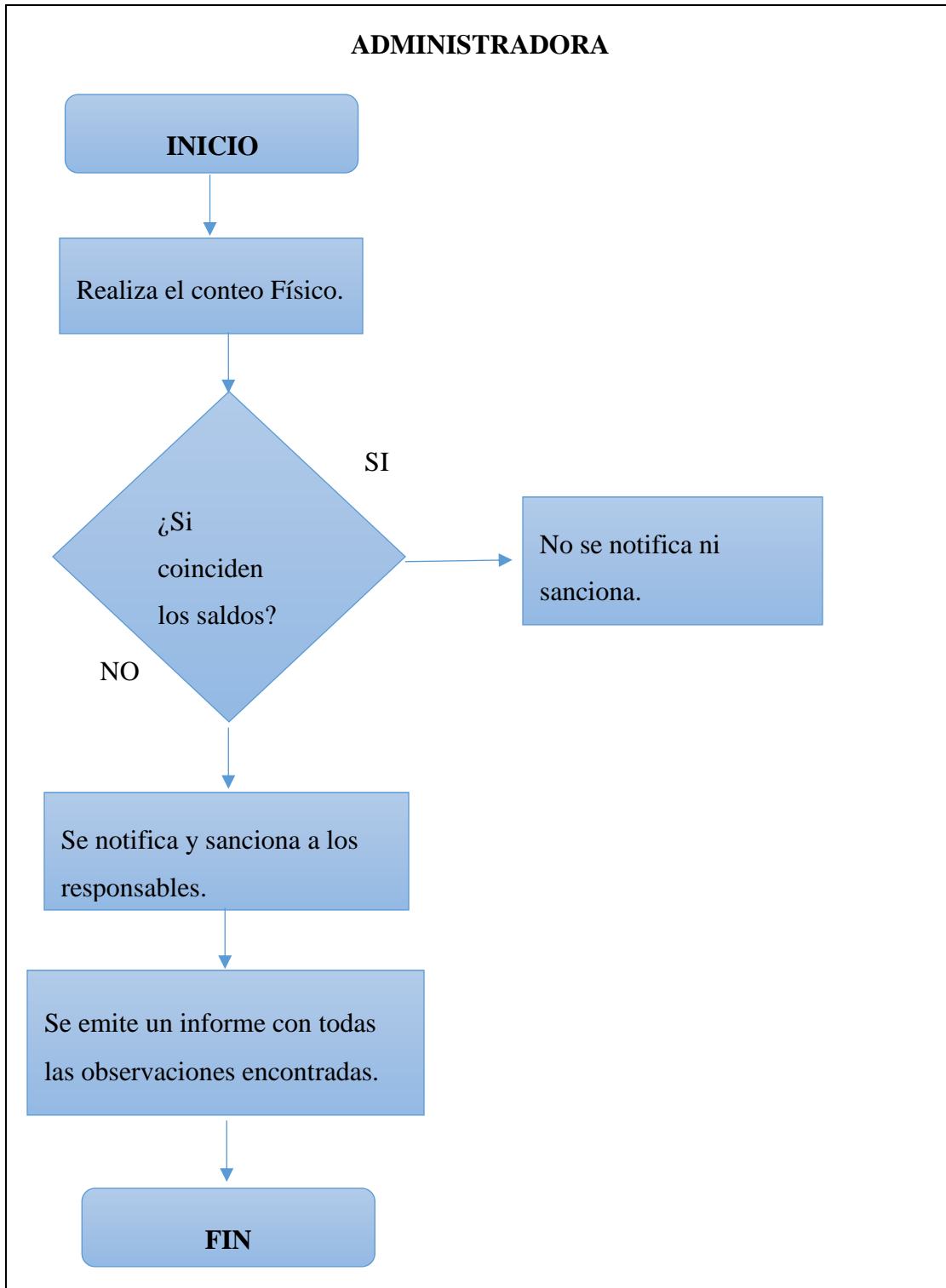
*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Procedimientos para el Conteo Físico de los Inventarios**

*Tabla 14 Procedimientos para el Conteo Físico de Inventarios*

<b>Objetivo:</b> Establecer las actividades primordiales para llevar a cabo correctamente el proceso de conteo físico de los inventarios almacenados y en vitrina.	
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
Realiza el conteo físico de los inventarios.	Administradora
Si el saldo de los inventarios no coincide con el saldo del sistema, se vuelve a realizar un nuevo conteo.	Administradora
Realiza un informe detallando todas las observaciones encontradas.	Administradora
Notifica y sanciona al personal el cargando en caso de pérdidas injustificadas de inventario.	Administradora

*Elaborado por: Autora de la Tesina*



*Ilustración 5 Diagrama de Flujo del Proceso de Conteo Físico*

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Implementación de registros de control de bodega y costos directos y de materia prima, de acuerdo a las ilustraciones siguientes:

**Orden de compra de materia prima**

<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b>		
<b>Orden de Compra N° .....</b>		
Proveedor: .....	Fecha de Pedido: .....	
Dirección: .....	Fecha de Entrega: .....	
Términos de Entrega: .....	Condiciones de Pago: .....	
Cant.	Número de Código	Descripción
Aprobado por: .....		Firma: .....

*Ilustración 6 orden de compra*  
*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Orden para requisición de materia prima y materiales directos; también será utilizado para la reposición de productos de venta directa.

<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b>				
<b>Orden de Requisición de Materiales N° .....</b>				
Fecha: .....				
Departamento: .....				
Orden de Producción No. ....				
ARTICULO	CODIGO	CANTIDAD	PRECIO	VALOR
VALOR TOTAL				
Requerido por:			Aprobado por:	

*Ilustración 7 Orden de requisitos de Materiales*  
*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Tarjeta Kardex para el control de materia prima y de productos para venta directa

<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b> <b>Kardex de Materia Prima N° .....</b>										
ARTICULO: .....					MÁXIMO: .....					
METODO: PEPS.					MINIMO: .....					
CODIGO: .....					UNIDAD DE MEDIDA: .....					
FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANT.	V.UNIT.	TOTAL	CANT.	V.UNIT.	TOTAL	CANT.	V.UNIT.	TOTAL
<b>TOTAL</b>										

*Ilustración 8 Kardex de la Materia prima*

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Tarjeta reloj para control de mano de obra directa en la elaboración de pan

<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b> <b>Tarjeta Reloj</b>								
Nombre del Trabajador: .....					Código: .....			
Jornada: .....								
Semana: .....					Mes: .....			
FECHA	MAÑANA		TARDE		Horas Jornada	Horas Suplem.	Horas Extras	TOTAL
	ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA				
<b>Total</b>								

*Ilustración 9 Tarjeta de reloj*

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Tarjeta de control de tiempo de mano de obra directa

<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b>					
<b>Tarjeta de Tiempo N° ...</b>					
Fecha: .....					
Nombre: .....					
Código: .....					
Tarifa por hora: .....					
N°. O.P. T.I.T.O	Detalle	HORA empezó	HORA terminó	Tiempo Empleado	Costo Total
<b>TOTAL</b>					
f). Producción					

*Ilustración 10 Tarjeta de tiempo*

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Planilla para consolidación de horas de mano de obra directa.

<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b>						
<b>Planilla de Trabajadores Directos</b>						
Semana que termina: .....						
<i>Trabaj. N°</i>	<i>O. P. N°...</i>	<i>O. P. N°...</i>	<i>O. P. N°...</i>	<i>Trabajo Indirecto</i>	<i>Tiempo Ocioso</i>	<i>TOTAL</i>
Total						
<b>Resumen:</b>						
Mano de Obra Directa:				_____		
Trabajo Indirecto:				_____		
Tiempo Ocioso:				_____		
Valor Planilla de Trabajadores directos				_____		

*Ilustración 11 Planilla de trabajadores directo*

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

Hoja de costos totales de panificación

<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b>									
Hoja de Costos N° ....									
CLIENTE: _____					ORDEN DE PRODUCCION N°: _____				
ARTICULO: _____					FECHA DE INICIO: _____				
CANTIDAD: _____					FECHA DE TÉRMINO: _____				
COSTO TOTAL: _____					COSTO UNITARIO: _____				
FECHA	MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIR. DE FABR. APLICADOS
	REQUIS. N°.	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	FECHA	N/HS	COSTO HORA	COSTO TOTAL	VALOR
<b>Total</b>									
<b>RESUMEN:</b> MATERIA PRIMA DIRECTA: _____ MANO DE OBRA DIRECTA _____ COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADOS _____ <b>TOTAL COSTO DE PRODUCCION</b> _____  Elaborado por: f) _____ Aprobado por: f) _____									

*Ilustración 12 Hoja de Costo*

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Elementos del Costo de la Panadería y Pastelería VIVI**

Los elementos que componen al costo es un proceso de producción son:

**1. Materia Prima.** – Compre a todos los materiales e insumos adquiridos para llevar a cabo el proceso de producción. Se registran en una sola sección denominada “Materiales” y no se los clasifica como costos directos o indirectos; dentro de este grupo encontramos:

- **Materia prima directa:** dentro de esta familia de materiales están: harina, huevos, marva, manteca y levadura.
- **Materia prima indirecta:** dentro de esta familia están: la azúcar micropulverizada, azúcar, manjar, esencias y sal.

2. **Mano de Obra.** – Entiende el esfuerzo físico de los colaboradores ligados al proceso de producción.

**Mano de obra directa:** dentro de este grupo encontramos al panadero y al pastelero que son los encargados de la producción de panes y productos de pastelería.

*Tabla 15 Planificación Estándar de Costeo de Mano de Obra Directa*

<b>Tipo de trabajo</b>	<b>Horas. de MOD. / semana</b>	<b>Semanas al año</b>	<b>Total Anual de mano de obra directa</b>	<b>Tasa por hora. /hora. De MOD</b>	<b>Costo total anual de mano de obra directa</b>
Mezclado	42	50	2,100	\$ 3,50	\$ 7.350,00
Amasado					
Horneado					

➤ *Elaborado por: Autora de la Tesina*

3. **Costos Generales de Fabricación.** – Compre los demás costos ligados a la producción que no son mano de obra ni materia prima, entre los cuales tenemos: gas, consumo de agua, servicio electricidad y arrendamiento del área de producción.

- **Control y Tratamiento de la Materia Prima**

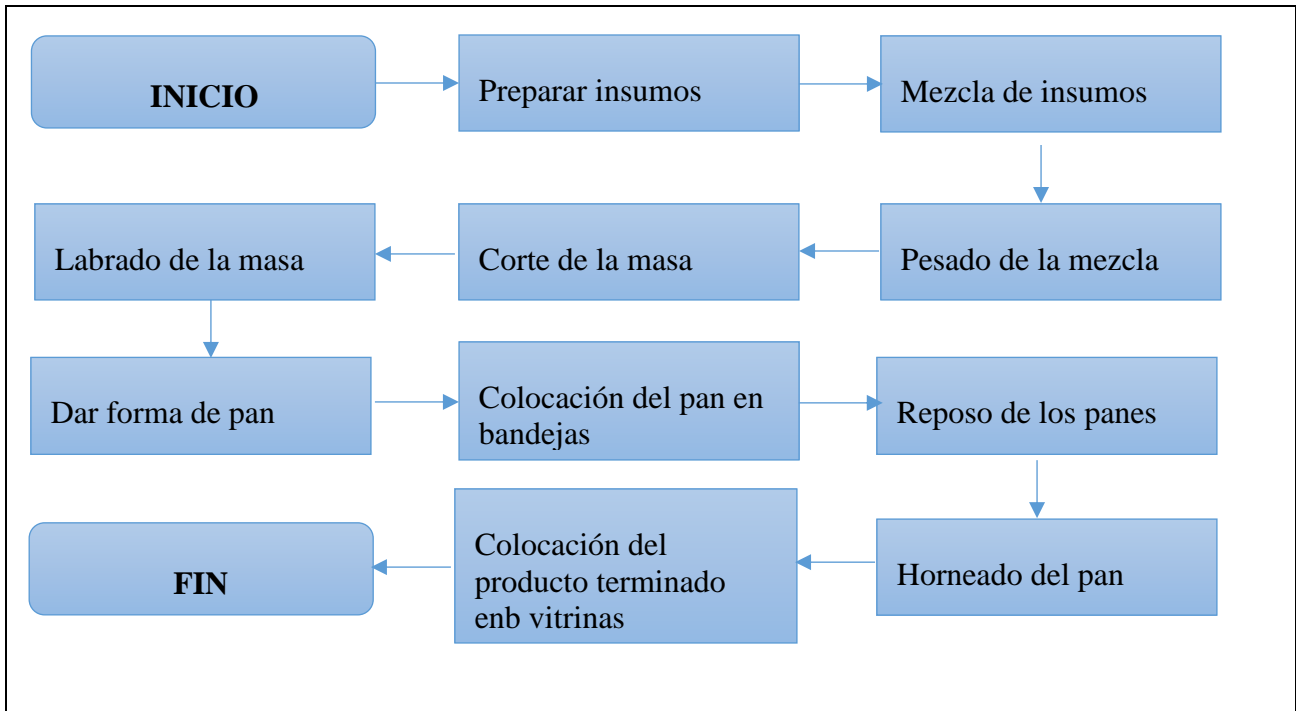
Para una microempresa es necesario el correcto control de los inventarios de mercadería ya que es de suma importancia para el desarrollo económico de la entidad comercial, y a su vez simplifica y ayuda a la realización de otras actividades administrativas.

**Tratamiento de la Materia Prima.** – para la supervisión y control de la materia prima se debe implementar el siguiente proceso.

- 1. Adquisiciones de los materiales:** La compra o adquisición de materia prima directo o indirecta y de los productos destinados a la venta debe cumplir con lo expuesto en las órdenes de compra emitidas por la administradora del local, verificando que la mercadería receptada cumpla con las especificaciones solicitadas.
- 2. Inspección y recepción:** Una vez que se haya emitido y entregado la orden de compra al proveedor, se procede a inspeccionar si lo entregado cumple con los aspectos de cantidad, calidad, precios y demás especificaciones previamente cotizadas.
- 3. Almacenamiento y entrega:** Las actividades de almacenaje y custodia de los inventarios de materia prima se da en las bodegas de la empresa, este proceso abarca desde la recepción hasta la entrega al centro de producción, el encargado de la bodega deberá llevar un registro independiente de los movimientos que se lleven a cabo en el área, de tal manera que pueda justificar las actividades que le han sido asignadas. El control de las bodegas en el local incluye un estricto control de las salidas de los materiales, la cual solo se podrá realizar mediante una orden de requisición de materia prima, dicho documento solo podrá ser emitido por la administradora del establecimiento.
- 4. Control de existencias:** El control de las existencias certifica la integridad corpórea de la materia prima y el abastecimiento adecuado para los procesos de producción, dentro de este control se efectúan las siguientes actividades: Conteo físico, control de las tarjetas kardex y verificación de los límites de los saldos en existencias.

- **Muestra del Método de Valoración de Inventarios de Productos de Panificación**

La valoración de inventarios de productos de panificación se realizará por separado debido a que este es un proceso de producción que incluye: materiales, materia prima, mano de obra y en el que hay que controlar el proceso de producción desde la recepción de la materia prima hasta la obtención del producto final como son panes, dulces y pasteles.



**Gráfico 1** Diagrama de Flujo del Proceso de Producción de Panes

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Costeo Estándar de Productos de Panificación**

Los costos estándar o también llamados costos pronosticado o planeados se dan dentro de un proceso de producción en situaciones normales, este costo se relaciona con el costeo por unidad, ya que aporta información relevante para la elaboración del presupuesto; son fijados por la administradora para supervisar los resultados reales.

*Tabla 16 Esquema de costeo estándar*

	<b>Costeo Estándar</b>
Elementos de un producto:	
Materiales directos	Estándar
Mano de obra directa	Estándar
Costos indirectos de fabricación	Estándar

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

- **Planeación Presupuestaria**

El costeo estándar tiene semejanza con los presupuestos, ya que ambos reflejan los costos programados para un determinado proceso de producción, razón por la cual son de vital importancia para la elaboración presupuestaria dentro de una entidad comercial, debido a que conforman las partes en las que se establece el costo total; cabe recalcar que los costos presupuestos son costos estándares multiplicados por la capacidad o nivel esperado de funciones.

### **Fijación de precios de los productos**

Comúnmente, el precio de venta al público (P.V.P) y el costo por unidad (C.U) se encuentran relacionados, porque un cambio en el P.V.P de una unidad origina una alteración en la cantidad de unidades comercializadas y, por consiguiente, en la cantidad de unidades que deben fabricarse. De igual manera sucede si se cambia la cantidad de unidades producidas, también se modificará el costo unitario y los costos indirectos de fabricación fijos se distribuirán de manera diferente para cada unidad; mientras más unidades se vendan, menos será el costo indirecto de fabricación ya que este se distribuirá sobre un mayor volumen de unidades.

Los administradores implementan el costo estándar con la finalidad de conseguir la mejor combinación de precio y volumen para cada proceso de producción y así disminuir costos para maximizar las ganancias, este sistema de costeo suministra información oportuna en la toma de decisiones gerenciales.

### **Mantenimiento de registros**

En el costeo estándar las existencias en los libros de inventarios de mercaderías necesitan mantener un solo registro de las cantidades, debido a que los costos estándares se ligan con los costos reales.

## Costos directos de materia prima y mano de obra

ITEMS	Costeo estándar presupuestado											
	Mensual											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Materia Prima Directa	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00
Mano de Obra directa	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50	\$ 612,50
<b>Costo Primo</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>	<b>\$ 3.812,50</b>

## Costos Indirectos mensuales

Gasto	Presupuesto de Costo indirectos											
	Mensual											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Administrativo	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.390,00	\$ 1.406,00
Comercialización, publicidad y ventas	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
<b>Total</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.690,00</b>	<b>\$ 1.706,00</b>

Gasto	Presupuesto de Costo indirectos			
	Trimestral			
	1er.	2do.	3er.	4to.
Administrativo	\$ 4.170,00	\$ 4.170,00	\$ 4.170,00	\$ 4.186,00
Comercialización, publicidad y ventas	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00
<b>Total</b>	<b>\$ 5.070,00</b>	<b>\$ 5.070,00</b>	<b>\$ 5.070,00</b>	<b>\$ 5.086,00</b>

Gasto	Presupuesto de Costo indirectos		
	Triannual		
	1	2	3
Administrativo	\$ 16.696,00	\$ 22.205,68	\$ 29.533,55
Comercialización, publicidad y ventas	\$ 3.600,00	\$ 4.788,00	\$ 6.368,04
<b>Total</b>	<b>\$ 20.296,00</b>	<b>\$ 26.993,68</b>	<b>\$ 35.901,59</b>

## Plan de Cuentas

De acuerdo a la contabilidad tradicional el plan de cuentas de un negocio con actividad de panificación debe incluir cuentas de costos y gastos, por lo que el plan de cuentas a utilizar será de acuerdo al anexo adjunto que resumiremos de la siguiente manera:

## PANADERIA Y PASTELERIA VIVI

PLAN	DE	CUENTAS
<b>1 Activo</b>		2.1.5 Impto. Rta. Por Pagar 2%
1.1 Corriente		2.1.6 IEES Por Pagar
1.1.1. Caja		2.1.7 Mano De Obra Por Pagar
1.1.2 Bancos		2.1.8 Beneficios Sociales Por Pagar
1.1.3 Documentos Por Cobrar		2.1.8.1 Sueldo Por Pagar
1.1.2.3 Iva En Compras		<b>3 Patrimonio</b>
1.1.3 Inventarios		3.1 Capital
1.1.3.1 Inventario Productos Terminados		3.1.1 Capital Personal
1.1.3.1.1 Pan de Sal		3.2 Resultados
1.1.3.1.2 Pan de Dulce		3.2.1 Utilidad Del Ejercicio Anterior
1.1.3.1.3 Pan Mixto		<b>4 Ingresos</b>
1.1.3.1.4 Pan Briollo		4.1 Ingresos Operacionales
1.1.3.1.5 Palanqueta de Agua		4.1.1 Ventas
1.1.3.1.6 Caracoles		4.1.2 Utilidad Bruta En Ventas
1.1.3.1.7 key de Piña		4.1.3 Utilidad Neta En Ventas
1.1.3.1.8 Key de Banano		<b>5 Costos Y Gastos</b>
1.1.3.1.9 key de Coco		5.1 Costos
1.1.3.1.10 Quesadillas		5.1.1 Materia Prima
1.1.3.1.11 Orejita Grande		5.1.1.1 Manteca
1.1.3.1.12 Orejita Pequeña		5.1.1.2 Harina
1.1.3.1.13 Donas de Chocolate		5.1.1.3 Marva
1.1.3.1.14 Donas de Manjar		5.1.1.4 Polvo para Hornear
1.1.3.1.15 Galletas		5.1.1.5 Azúcar
1.1.3.2 Inventario De Productos En Proceso		5.1.1.6 Azúcar Micropulverizada
1.1.3.3 Inv. Materia Prima		5.1.1.7 Manjar
1.2 Activo Fijo. (Prop. Planta Y Equipo)		5.1.1.8 Huevos
1.2.1 Depreciable		5.1.1.9 Sal
1.2.1.2 Maquinaria Y Equipo		5.1.2 Mano De Obra
1.2.1.4 Equipo De Computación		5.1.2.1 Remuneración Mensual
1.2.2 Dep. Acumulada Normal		5.1.2.2 Aporte Patronal Al IEES
1.2.2.1 (-) Dep. Acumulada Maquinaria Y Equipo		5.1.2.3 Vacaciones
1.2.2.2 (-) Dep. Acumulada Muebles Y Enseres		5.1.3 Costos Generales De Fabricación
1.2.2.3 (-) Dep. Acumulada Equipo De Computación		5.1.3.1 Gas
<b>2 Pasivos</b>		5.1.3.2 Agua Potable
2.1 Corriente Corto Plazo		5.1.3.3 Energía Eléctrica
2.1.1 Proveedores		5.1.3.4 Teléfono
2.1.2 Cuentas Por Pagar		5.1.3.5 Dep. Maquinaria Y Equipos
2.1.3 Documentos Por Pagar		5.1.4 Costo De Productos Vendidos
2.1.4 Iva En Ventas		5.2 Gastos
		5.2.1 Sueldos Y Salarios Personal De Ventas
		5.2.1.1 Remuneración Mensual
		5.2.1.2 Aporte Patronal Al IEES
		5.2.1.3 Vacaciones

## CONCLUSIONES

En el negocio Panadería y Pastelería VIVI no existe un control de los inventarios que permita conocer el saldo real de las mercaderías, ocasionando pérdidas, desperdicios y robo de materia prima lo cual origina una disminución en las ganancias.

La falta de políticas de control interno que regulen los procedimientos de control, manejo y registro de los inventarios, produce que los colaboradores realicen actividades inadecuadas al cargo que mantienen dentro del establecimiento.

La inexistencia de conteo físico periódico, provoca que existan pérdidas injustificadas de inventario, debido a que los trabajadores desconocen de dicha actividad.

El sistema de costeo estándar o costos programados implementados en la Panadería y Pastelería VIVI aporta a la elaboración presupuestaria, ayudando a la toma de decisiones administrativas que ayuda al correcto accionar de la gestión de control sobre la materia prima y productos destinados a la venta.

La Panadería y Pastelería VIVI no lleva un control y supervisión adecuado en las actividades de compra recepción, almacenaje y venta de mercadería, lo que ocasiona pérdidas económicas.

## RECOMENDACIONES

Aplicar la clasificación ABC de los inventarios según el índice de demanda para mejorar el control de los inventarios y maximizar ganancias.

Cumplir con las políticas internas de control para mejorar los procesos de compra recepción, almacenaje y venta de mercadería, con la finalidad de mantener estandarizada todas las actividades operacionales y administrativas de la Panadería y Pastelería VIVI.

Seguir paso a paso con los procedimientos productivos establecidos por la administradora de la Panadería y Pastelería VIVI, para evitar robo, desperdicio u obsolescencia tanto de materia prima como de los productos destinados a la comercialización.

Establecer lineamientos primordiales para la compra, recepción, venta y conteo físico de los inventarios, para poder así cumplir con las metas trazadas por la microempresa.

Capacitar de manera oportuna a todo el personal sobre el manejo, recepción y almacenamiento de los inventarios para evitar retrasos en la actividad productiva.

Registrar de manera sistemática todas las facturas de compras en un documento Excel, para poder así tener documentación que sustente la existencia del inventario.

En función de la falta de registros contables, se implementa la documentación de soporte de las transacciones diarias, elaborando registros auxiliares propios de la contabilidad de costos, tales como: Hojas de Costos, Roles de Pago, Planillas de Trabajadores, Tarjetas Reloj, Tarjetas de Tiempo, Kardex, Ordenes de Requisición y Ordenes de producción.

## BIBLIOGRAFÍA

- Fundación Iberoamericana de Altos Estudios Profesionales. (2014). *Control y Manejo de Inventario y Almacén* .
- Aguilar, M. (2005). *MailxMail.com*. Obtenido de <http://imagenes.mailxmail.com/cursos/pdf/5/como-controlar-inventario-6585.pdf>
- Castillo, A. (2018). *CARACTERIZACIÓN DEL CONTROL INTERNO DEL ÁREA DE INVENTARIOS DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR COMERCIO DEL PERÚ: CASO EMPRESA “COMERCIAL ROSITA EIRL”-HUARMEY, 2016*. Chimbote : Universidad Católica de los Ángeles Chimbote .
- Chapman, W. (1965). *Procedimientos de Auditoría*. Buenos Aires.
- Cifuentes, S. (2019). *ANÁLISIS DEL CONTROL DE INVENTARIOS DE LA OFICINA TÉCNICA*. Ibarra: UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES UNIANDES .
- Congreso Nacional del Ecuador. (2005). *Código Del Trabajo*.
- Constitución de la República del Ecuador. (2008).
- Dávila, G. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales. *Laurus*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=76109911>
- Fernández, P. &. (2002). *Investigación cuantitativa y cualitativa*. España.
- Flores, D., & Del Pozo, J. &. (2012). ¿Control de gestión o gestión de control? Contabilidad y Negocio. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=281624914005>
- Informe COSO. (1992).
- Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados. (1998).
- Jiménez, I. (22 de Junio de 2016). *Prezi*. Obtenido de <https://prezi.com/zoncglskso0/historia-de-los-inventarios/>

- Kayap, J. (2020). *CONTROL DE INVENTARIOS Y LA EFICIENCIA EN LA EMPRESA COMFALASDI CIA LTDA*. Ambato: Universidad Regional Autónoma de los Andes .
- Laveriano, W. (2010). *Importancia del control de inventarios en la empresa*. Informe Financiero.
- Ley de Compañías. (1999).
- Ley de la Propiedad Intelectual*. (1998).
- Ley del Registro Único de Contribuyentes ,RUC*. (2004).
- LEY ORGANICA DE SALUD. (2015). Obtenido de <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf>
- Lopes, I., & Gómez, M. &. (2012). Situación de la gestión de inventarios en Cuba. *Ingeniería Industria*, 317-330.
- López, A. (2014). Situación y perspectiva del diseño en empresas productoras y comercializadoras de productos lácteos en la zona Bogotá-Región.
- Marroquín, R. (2013). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de <http://200.48.31.93/Titulacion/2013/exposicion/SESION-4-METODOLOGIA%20DE%20LA%20INVESTIGACION.pdf>
- Medina, M. (Mayo de 2012). Obtenido de [https://issuu.com/mariomg/docs/control\\_interno\\_antecedentes\\_objetivos\\_ciclos](https://issuu.com/mariomg/docs/control_interno_antecedentes_objetivos_ciclos)
- Molina, K., Molina, P., & Laje, J. (22 de octubre de 2018). La contabilidad de costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales. *REVISTA CIENCIA E INVESTIGACION*. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.3240566>
- Muller, M. (2005). *Fundamentos de administración de inventarios*. Editorial Norma. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/que-es-inventario-tipos-utilidad-contabilizacion-y-valoracion/>
- Muñoz, D. (2019). *Universidad Nacional de la Amazonia Peruana Facultad de Ciencias Económicas y de Negocios Escuela Profesional de Contabilidad* . Obtenido de

[https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/5736/Daniela\\_ExamenTitulo\\_2019.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/5736/Daniela_ExamenTitulo_2019.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

NIIF para PYMES. (2009). *Inventarios*. Obtenido de [file:///C:/Users/enocc/Downloads/Inventarios%20seccion%2013%20NIC%20NIIF%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/enocc/Downloads/Inventarios%20seccion%2013%20NIC%20NIIF%20(1).pdf)

Norma Internacional de Contabilidad N° 2. (2004). *Inventarios*.

NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA CONTROL Y FUNCIONAMIENTO DEL SNTV. (2017). Obtenido de [https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/03/RESOLUCION-ARCSA-DE-003-2017-CFMR\\_NTS-para-el-Sistema-Nacional-de-Tecnovigilancia.pdf](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/03/RESOLUCION-ARCSA-DE-003-2017-CFMR_NTS-para-el-Sistema-Nacional-de-Tecnovigilancia.pdf)

Pérez, J. (2006). *Control de la gestión empresarial*. Madrid: Libros Profesionales/ ESIC Editorial.

Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida. (2017-2021). *Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida*.

Robbins, S. (2015). *Introducción a la administración y las organizaciones*. Pearson Educación.

Saéz, R. (2007). Contabilidad de Costos . *Instituto Profesional Diego Portales* . Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56744482/CONTABILIDAD\\_DE\\_COSTOS\\_modulo.pdf?1528336100=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DInstituto\\_Profesional\\_Diego\\_Portales.pdf&Expires=1623333591&Signature=BGxGN2Sha8ZigpevjcLKogxUOvXH79iSgmr1sdi116](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56744482/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_modulo.pdf?1528336100=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DInstituto_Profesional_Diego_Portales.pdf&Expires=1623333591&Signature=BGxGN2Sha8ZigpevjcLKogxUOvXH79iSgmr1sdi116)

Stoner, J., & Freeman, E. &. (1996). *Administración*. México D.F.: Prentice Hall Hispanoamericana S.A.

Torres, M. &. (2018). Administración de inventarios, un desafío para las Pymes. *Inventio, la génesis de la cultura universitaria en Morelos*, 31-38. Obtenido de <http://148.218.65.92/xmlui/handle/20.500.12055/142>

- Velázquez, D., & Pereda, M. &. (2018). MÉTODOS DE CONTROL DE INVENTARIOS. *Universidad&Ciencia*, 152-168. Obtenido de <http://revistas.unica.cu/index.php/uciencia/article/viewFile/221/1174>
- Veloz, C. &. (2017). Métodos para mejorar la eficiencia y la toma de decisiones en la gestión de inventarios. *Revista Ciencia UNEM*. Obtenido de <http://148.218.65.92/xmlui/handle/20.500.12055/142>
- Vermorel, E. (Febrero de 2020). *Quantitative Supply Chain*. Obtenido de <https://www.lokad.com/es/gestion-de-inventario-kanban>
- Vivanco, M. (2017). Los manuales de procedimientos como herramientas de Control Interno. *Revista Universidad y Sociedad*. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S221836202017000300038&ln](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S221836202017000300038&ln)
- Zapata, A. (2014). *Fundamentos de la Gestión de Inventarios*. Medellín: Centro Editorial Esumer.

## ANEXOS

### *Anexo 1 Guía de la Entrevista al Personal de la Panadería y Pastelería VIVI*



#### **INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO DE FORMACIÓN**

#### **Guía de la Entrevista al Personal de la Panadería y Pastelería VIVI**

**Pregunta 1.-** ¿Qué tiempo usted tiene laborando en la Panadería y Pastelería VIVI?

**Pregunta 2.-** ¿Qué productos ustedes elaboran?

**Pregunta 3. -** ¿Cómo controlan el inventario de los materiales?

**Pregunta 4. -** ¿Cómo controlan el inventario productos en proceso y productos terminados de la Panadería?

**Pregunta 5.-** ¿La empresa cuenta con políticas de control interno que expliquen las responsabilidades con respecto al tratamiento de los inventarios?

**Pregunta 6. -** ¿La empresa tiene definida la ejecución de las actividades de recepción, bodegaje y despacho de los inventarios?

**Pregunta 7.-** ¿La empresa posee un sitio específico para almacenar los inventarios?

**Pregunta 8.-** ¿La empresa realiza la toma física de inventarios?

**Pregunta 9.-** ¿Existen problemas en relación al control de inventarios?

**Pregunta 10.-** ¿Considera que la compra de inventarios para la venta es importante para determinar la demanda de productos?

*Anexo 2 Entrevista a Pedro Sánchez*

Entrevistado	Pedro Sánchez
Cargo	Pastelero

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

**Pregunta 1.-** ¿Qué tiempo usted tiene laborando en la Panadería y Pastelería VIVI?

Llevo dentro trabajando un año y medio

**Pregunta 2.-** ¿Qué productos ustedes elaboran?

Yo elaboro productos de pastelerías

**Pregunta 3. -** ¿Cómo controlan el inventario de los materiales?

Se guardan las facturas de todo lo que se compra

**Pregunta 4. -** ¿Cómo controlan el inventario productos en proceso y productos terminados de la Panadería?

Se controla mediante el peso

**Pregunta 5.-** ¿La empresa cuenta con políticas de control interno que expliquen las responsabilidades con respecto al tratamiento de los inventarios?

Si, existen políticas en el horario de llegada y salida y lineamientos para la venta de los productos

**Pregunta 6. -** ¿La empresa tiene definida la ejecución de las actividades de recepción, bodegaje y despacho de los inventarios?

Si, dentro de la panadería cada quien conoce la actividad que debe realizar

**Pregunta 7.-** ¿La empresa posee un sitio específico para almacenar los inventarios?

Si, tiene una pequeña área de bodega.

**Pregunta 8.-** ¿La empresa realiza la toma física de inventarios?

Si, todo mediante un control de ingreso

**Pregunta 9.-** ¿Existen problemas en relación al control de inventarios?

No, hasta el momento no ha existido ninguna novedad porque los controles de inventarios del local no son estrictos.

**Pregunta 10.-** ¿Considera que la compra de inventarios para la venta es importante para determinar la demanda de productos?

Claro ya que si se conoce que productos debemos darle prioridad de elaboración

*Anexo 3 Entrevista a Elías Franco*

Entrevistado	Elías Franco
Cargo	Panificador

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

**Pregunta 1.-** ¿Qué tiempo usted tiene laborando en la Panadería y Pastelería VIVI?

Actualmente me encuentro laborando 1 año y 6 meses

**Pregunta 2.-** ¿Qué productos ustedes elaboran?

Elaboro distintos tipos de panes

**Pregunta 3.-** ¿Cómo controlan el inventario de los materiales?

Llevando un registro de ingreso de toda la materia prima (facturas)

**Pregunta 4.-** ¿Cómo controlan el inventario productos en proceso y productos terminados de la Panadería?

Mediante el peso del material

**Pregunta 5.-** ¿La empresa cuenta con políticas de control interno que expliquen las responsabilidades con respecto al tratamiento de los inventarios?

Si tenemos un horario de llegada y de salida; también tenemos políticas para la venta de los productos

**Pregunta 6. -** ¿La empresa tiene definida la ejecución de las actividades de recepción, bodegaje y despacho de los inventarios?

Si, todo está definido bajo un control.

**Pregunta 7.-** ¿La empresa posee un sitio específico para almacenar los inventarios?

Si, tiene una pequeña área de bodega.

**Pregunta 8.-** ¿La empresa realiza la toma física de inventarios?

Si, todo mediante un control de ingreso

**Pregunta 9.-** ¿Existen problemas en relación al control de inventarios?

No, porque antes de que ingrese la mercadería primero verificamos que todo esté en orden y completo.

**Pregunta 10.-** ¿Considera que la compra de inventarios para la venta es importante para determinar la demanda de productos?

Sí, porque esto nos permitiría ir comprando acorde la demanda de los productos

***Anexo 4 Entrevista a Joel Pilozo***

Entrevistado	Joel Pilozo
Cargo	Vendedor

***Elaborado por: Autora de la Tesina***

**Pregunta 1.-** ¿Qué tiempo usted tiene laborando en la Panadería y Pastelería VIVI?

Llevo ya 1 año y 6 meses en el local

**Pregunta 2.-** ¿Qué productos ustedes elaboran?

En el local se elaboran una variedad de panes y pasteles.

**Pregunta 3.-** ¿Cómo controlan el inventario de los materiales?

La propietaria del local guarda las facturas de lo que se compra

**Pregunta 4.-** ¿Cómo controlan el inventario productos en proceso y productos terminados de la Panadería?

Se pesan para verificar cuanto se ha consumido

**Pregunta 5.-** ¿La empresa cuenta con políticas de control interno que expliquen las responsabilidades con respecto al tratamiento de los inventarios?

Hay un horario de entrada y salida del personal

**Pregunta 6. -** ¿La empresa tiene definida la ejecución de las actividades de recepción, bodegaje y despacho de los inventarios?

Claro todos cumplimos con la función por la cual fuimos contratados

**Pregunta 7.-** ¿La empresa posee un sitio específico para almacenar los inventarios?

Hay una pequeña área de bodega

**Pregunta 8.-** ¿La empresa realiza la toma física de inventarios?

No estoy seguro, creo que si

**Pregunta 9.-** ¿Existen problemas en relación al control de inventarios?

No, debido a que las actividades se han desarrollado con normalidad

**Pregunta 10.-** ¿Considera que la compra de inventarios para la venta es importante para determinar la demanda de productos?

No creo que eso le sirva de algo a la Panadería

*Anexo 5 Estructura de la Guía de Observación*

<b>Lugar Observado:</b>	
<b>Ciudad:</b>	
<b>Observador:</b>	
<b>Horarios:</b>	
<b>Días:</b>	
<b>Parámetros</b>	<b>Observación</b>
<b>El Ambiente</b>	
<b>Control de Inventarios</b>	
<b>Orden y Registro de la Documentación</b>	
<b>Servicio al cliente</b>	
<b>Colaboradores</b>	

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Anexo 6 Guía de Observación a la Panadería y Pastelería VIVI*

<b>Lugar Observado:</b>	Panadería y Pastelería VIVI
<b>Ciudad:</b>	Guayaquil
<b>Observador:</b>	Jessica Jara
<b>Horarios:</b>	7:00 AM-9:00 PM
<b>Días:</b>	miércoles 7 de enero
	jueves 8 de enero
	viernes 9 de enero
<b>Parámetros</b>	<b>Observación</b>
<b>El Ambiente</b>	La infraestructura del negocio es pequeña, esto origina que en ocasiones impide que los colaboradores trabajen de manera eficiente
<b>Control de Inventarios</b>	Sistema de control de inventarios básico
<b>Orden y Registro de la Documentación</b>	Las facturas y demás documentos del establecimiento no se encuentran guardados de manera ordenada, tampoco se evidencia un registro adecuado
<b>Servicio al cliente</b>	En ocasiones los requerimientos de los clientes no son cumplidos en su totalidad
<b>Colaboradores</b>	Los empleados dentro de manera regular suelen consumir productos dentro del establecimiento, sin reportarlo a la propietaria

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Anexo 7 Lista de Costo de los Productos Terminados*

<b>Productos Terminados</b>	<b>V. Unitario</b>
Queso	\$2,60
Café oro	\$0,83
Leche Indulac 900ml	\$0,90
Jamón Línea diaria	\$0,73
Leche parmalat 900ml	\$0,90
Mortadela Línea diaria	\$0,56
Leche Indulac 500ml	\$0,45
Café grande	\$0,85
Café pequeño	\$0,25
Coca cola 1L	\$0,78
Leche Parmalat 500ml	\$0,45
Jamón	\$0,70
Mortadela	\$0,55
Coca cola 400 ml	\$0,49
Polaca grande	\$0,85
Chocolatada grande	\$0,69
Leche Indulac 250ml	\$0,20
Coca cola 300 ml	\$0,40
Yogurt pequeño	\$0,40
Azúcar 1/2lb	\$0,37
Agua Dasani 3L	\$0,77
Polaca pequeña	\$0,65
Leche Parmalat 250ml	\$0,20
Mantequilla	\$0,30
Agua Dasani 300ml	\$0,30
Coca cola SA 300 ml	\$0,28
Yogurt mediano	\$0,89
Chocolatada pequeña	\$0,38

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Anexo 8 Lista de Costo de la Materia Prima*

<b>Materia Prima</b>	<b>Peso</b>	<b>V. Unitario</b>
Harina Fortificada	50Kg	\$36,00
Manteca Hojaldrina	5Kg	\$15,29
Especial B Maestro	27.5Kg	\$89,49
Manteca Pan Rico	25Kg	\$44,50
Azúcar	50Kg	\$36,00
Marva	15Kg	\$41,90
Manteca Alespan	15Kg	\$30,00
Harina Integral	25Kg	\$18,00
Levadura	2Kg	\$4,09
Marva Cake	5Kg	\$11,86
Manjar Kedulce	4.5Kg	\$11,68
Marve BM	5Kg	\$11,42
Azúcar Micropulverizada	5Kl	\$10,67
Polvo para Hornear	1Kl	\$3,75

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Anexo 9 Presupuesto de Ventas*

<b>ITEMS</b>	<b>Panes</b>	<b>Dulces</b>	<b>Complementarios</b>	<b>Total</b>
<b>Enero</b>	\$ 4.000,00	\$ 600,00	\$ 1.050,00	\$ 5.650,00
<b>Febrero</b>	\$ 4.100,00	\$ 612,00	\$ 1.060,50	\$ 5.772,50
<b>Marzo</b>	\$ 4.300,00	\$ 624,00	\$ 1.081,71	\$ 6.005,71
<b>Abril</b>	\$ 4.350,00	\$ 636,00	\$ 1.103,34	\$ 6.089,34
<b>Mayo</b>	\$ 4.450,00	\$ 648,00	\$ 1.125,41	\$ 6.223,41
<b>Junio</b>	\$ 4.200,00	\$ 660,00	\$ 1.136,67	\$ 5.996,67
<b>Julio</b>	\$ 4.250,00	\$ 672,00	\$ 1.148,03	\$ 6.070,03
<b>Agosto</b>	\$ 4.462,50	\$ 684,00	\$ 1.159,51	\$ 6.306,01
<b>Septiembre</b>	\$ 4.685,63	\$ 696,00	\$ 1.171,11	\$ 6.552,73
<b>Octubre</b>	\$ 4.919,91	\$ 708,00	\$ 1.182,82	\$ 6.810,72
<b>Noviembre</b>	\$ 4.080,00	\$ 720,00	\$ 1.194,65	\$ 5.994,65
<b>Diciembre</b>	\$ 4.182,00	\$ 732,00	\$ 1.206,59	\$ 6.120,59

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Anexo 10 Presupuesto de Compras*

<b>ITEMS</b>	<b>Materia Prima</b>	<b>Productos Terminados</b>	<b>Total</b>
<b>Enero</b>	\$ 2.000,00	\$ 1.000,00	\$ 3.000,00
<b>Febrero</b>	\$ 2.075,00	\$ 1.010,00	\$ 3.085,00
<b>Marzo</b>	\$ 2.150,00	\$ 1.020,10	\$ 3.170,10
<b>Abril</b>	\$ 2.225,00	\$ 1.030,30	\$ 3.255,30
<b>Mayo</b>	\$ 2.300,00	\$ 1.040,60	\$ 3.340,60
<b>Junio</b>	\$ 2.375,00	\$ 1.051,01	\$ 3.426,01
<b>Julio</b>	\$ 2.450,00	\$ 1.061,52	\$ 3.511,52
<b>Agosto</b>	\$ 2.525,00	\$ 1.072,14	\$ 3.597,14
<b>Septiembre</b>	\$ 2.600,00	\$ 1.082,86	\$ 3.682,86
<b>Octubre</b>	\$ 2.050,00	\$ 1.093,69	\$ 3.143,69
<b>Noviembre</b>	\$ 2.075,00	\$ 1.104,62	\$ 3.179,62
<b>Diciembre</b>	\$ 2.100,00	\$ 1.115,67	\$ 3.215,67

*Elaborado por: Autora de la Tesina*

*Anexo 11 Presupuesto de Gastos*

<b>Gasto</b>	<b>Administrativo</b>	<b>Comercialización, publicidad y ventas</b>	<b>Total</b>
<b>Enero</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Febrero</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Marzo</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Abril</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Mayo</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Junio</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Julio</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Agosto</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Septiembre</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Octubre</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Noviembre</b>	\$1.390,00	\$ 300,00	\$1.690,00
<b>Diciembre</b>	\$1.406,00	\$ 300,00	\$1.706,00

*Anexo 12 Evidencias Fotográficas*



*Gráfico 2 Entrevista al Vendedor*



*Gráfico 3 Entrevista al Pastelero*



*Gráfico 4 Entrevista al Panadero*



*Gráfico 5 Infraestructura*



*Gráfico 6 Atención al Cliente*